sale&pepe

SALEPEPE.IT
MAGGIO 2021 - € 3,90

CALZONCELLI ALLE CIPOLLE
pag.35

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 33 - Mensile - PT(Cont) € 7,50 - Lux, Belgio, Francia, MC, Côte d'Azur € 8,00 - Svizzera CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 8,50 - Germania € 10,00 - USA $ 15,00

Stile Italia Edizioni



IN EDICOLA IL 27 APRILE 2021

Pasta cresciuta
Farina, acqua e lievito per un miracolo di tradizione

Viaggio tra i pecorini
Lungo il Belpaese per conoscere il più antico tra i formaggi

Mirto e alloro
Danno carattere e profumo a pesce, carne e liquori

L'arte della meringa
Italiana, francese o svizzera: tre tecniche da sperimentare

Latte Fieno Alto Adige

La novità è nella tradizione



Le nostre mucche hanno qualcosa di speciale:
il fieno che mangiano ogni giorno.

lattefienoaltoadige.it



Qui accanto, da sinistra a destra: la ricetta della garmugia lucchese (a pagina 52); un'immagine tratta dal servizio Lunch in verde (a pagina 40) e la pavlova con chantilly alla rosa, more e mirtilli brinati (ricetta a pagina 63)







Sommario *maggio*

7 Storie di cucina
Einaudi, un *buen retiro* e le ricette
Soggiorni e frequentazioni dello statista italiano in Val d'Aosta. In quelle occasioni cosa mangiava?

10 Tema del mese
Formaggi di pecora
Stessa ricetta ma tante varianti per un prodotto caseario antico che ha capolavori in molte regioni d'Italia

24 Jeunes Restaurateurs
Paolo Frosio
Concreto, preciso e bergamasco usa ingredienti tradizionali per una cucina da fuoriclasse

28 Passioni
Pasta cresciuta
Farina, acqua, lievito, il giusto riposo e un tuffo nell'olio bollente fanno compiere la magia

40 Living
Lunch in verde
In una casa trasparente che riflette la natura, un menu che sottolinea bellezze e bontà della stagione

50 Ricetta gourmet
Garmugia lucchese
Un primo piatto che punta sul gusto delle primizie e pare un inno alla primavera

54 Dolce vita
Meringa mon amour
Una candida delizia in tre versioni: italiana, francese e svizzera, ciascuna con usi differenti

72 Bontà di stagione
Mirto e alloro
Due protagonisti della macchia mediterranea coinvolti nella preparazione di carni, pesci, liquori

80 Enoteca
Lambrusco da (ri)scoprire
Il perlage naturale lo rende gioioso, vocato per la cucina emiliana ma anche di mare, orientale e vegana

88 Luoghi eccellenti
Parma e la Food Valley
Elegante come la sua duchessa Maria Luigia la piccola emiliana diventa, a tavola, una capitale

96 Tappe del gusto
Asparagi a Nordest
Bianchi e carnosi sono un fiore all'occhiello dell'agricoltura del Friuli Venezia Giulia

102 Scelti da Sale&Pepe
Dolci melodie
Il baritono Renato Dolcini, oltre alla musica, coltiva la passione per l'alta pasticceria

108 Tecniche
Salse all'aglio
Pungenti e profumatissime sono l'ideale per valorizzare piatti semplici: pesci arrosto, carni fredde, teglie di verdure

RUBRICHE

38 Made in Italy
Limone Costa d'Amalfi
Conoscere e gustare le eccellenze

68 Utile e dilettevole
Portauovo
Storie di oggetti in cucina

94 Pianeta extravergine
Umbria Dop
Da provare e valorizzare

113 Se il cibo cambia la terra
Salviamo l'acqua "nostrana"
Buone azioni per vivere meglio



indice delle ricette

MAGGIO 2021

GIAN MARCO FOLCOLINI

FRANCO COVI

MICHELE TABOZZI

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

RICCARDO LAGORIO
GIORNALISTA, ESPERTO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI ARTIGIANALI E PROFONDO CONOSCITORE DELLA NOSTRA ENOGASTRONOMIA, CI ACCOMPAGNA IN UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DI DUE ECCELLENZE ITALIANE: I PECORINI DOP A PAGINA 10 E L'ASPARAGO BIANCO, FIORE ALL'OCCHIELLO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA A PAGINA 96.

CRISTINA VIGGÈ
LOMBARDA DI ORIGINE, UNA LAUREA IN LETTERE MODERNE, È GIORNALISTA SPECIALIZZATA SU TEMI LEGATI ALLA CUCINA, AL VINO E AL TERRITORIO. UNA DELLE SUE PASSIONI È LEGATA AL MONDO DELLA PASTICCERIA E DELLA PANIFICAZIONE. A PAGINA 28 CI RACCONTA TUTTI I SEGRETI DELLA PASTA CRESCIUTA.

PAOLO FROSIO
ULTIMA GENERAZIONE DI UNA FAMIGLIA DI RISTORATORI, È UNO DEI MEMBRI STORICI DI JRE. NEL SUO RISTORANTE STELLATO DI ALMÈ (BERGAMO) METTE IN PRATICA LA SUA FILOSOFIA ISPIRATA ALLA TRADIZIONE, MA CON UN PIZZICO DI MODERNITÀ. A PAGINA 24

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Bruschetta con pancetta, pecorino e cipollotto 95
Calzoncelli alle cipolle 35
Ciambelline al formaggio 31
Erbazzone 82
Fiori di zucca con crema di fave e zabaione salato al pecorino 22
Frolla con pecorino, farcia di ricotta, cipollotti, fave e salsiccia 18
Giardiniera di verdure 90
Gnocco fritto 32
Mini sbrisolone ai fagiolini e pecorino 18
Pancake di piselli con capperi e bottarga 47
Panna cotta con tartare e olio al basilico 18
Pettole ai peperoni cruschi e finocchietto 36
Pizzelle fritte 36
Sgabei con stracchino, olive e salvia 36
Uova strapazzate con capperi fritti 69

Primi e piatti unici

Cappellotti di spalla cotta 92
Frico ortolano con asparagi 100
Garmugia lucchese 52
Gnocchetti al pesto di mirto con pescatrice 79
Polpette al mirto con pane carasau 79
Risotto al limone con le vongole 39
Risotto alla gricia con tartare di gamberi 22
Risotto con punte di asparagi e ortica 100
Risotto con zucchinette, fiori e mandorle al pesto 47
Sandwich di alici su crema di piselli e cialde di pecorino 22
Strettine verdi con ragù bolognese 84

Secondi

Branzini con agliata alle noci 110
Coniglio all'alloro, vino rosé e olive 77
Pollo alla piastra con crema di avocado e ceci 47
Polpettone ai pistacchi 83
Polpo alla greca con alloro 74
Quaglia con le sue uova, asparagi e tartufo nero 26
Hamburger fumé con aïoli 110
Vecchia di cavallo 92

Contorni, verdure e salse

Agliata al pane 109
Agliata alle noci 109
Aïoli 109
Involtini di asparagi con la morchia 100
Ortaggi con agliata al pane 110
Carote e fragole speziate al forno 47

Dessert e bevande

Biscotti al profumo di mirto 79
Biscottini marmorizzati al sesamo 48
"Bodino" di limone 8
Cheesecake meringato al mango 59
Coffee tonic 48
"Cogli la rosa": monoporzioni al cioccolato bianco e peperoncino 106
Crostata "Egizia" agli agrumi e pepe di Timut 105
Duchessa di Parma 92
Friand di prugne marinate all'alloro 79
Mattonella al caffè con mandorle tostate e meringa 59
Meringa francese (ricetta base) 60
Meringa italiana (ricetta base) 56
Meringa svizzera (ricetta base) 64
Meringhe variegate ai lamponi, cioccolato e caramello 63
Pavlova con chantilly alla rosa, more e mirtilli brinati 63
Torta al caffè e cacao, con crema al burro e cioccolato 67
Torta meringata con crema al caramello salato 67
Torta millestrati alle mandorle e ganache allo zenzero 48



Einaudi, un *buen retiro* e le ricette

LO STATISTA TROVAVA ACCOGLIENZA SOLIDALE A MAISON FARINET IN VAL D'AOSTA. LA GOVERNANTE ERA UN'ABILE CUOCA. MA COSA GLI PREPARAVA?

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina Claudia Compagni

Mi immagino che la natura, nella Conca di By, si stia risvegliando, la neve sciogliendo e che gli alpeggi riprendano vita. I miei occhi sono ancora catturati dalla maestosità delle cime del Mont Vélan, del Grand Combin e del Mont Gelè. La Svizzera, in linea d'aria è a un tiro di schioppo, in realtà bisogna avere buone gambe e raggiungerla attraverso i sentieri diretti al Col Fenêtre. A By, che sorge sopra Ollomont nella Valpelline, sono stata nel settembre del '20 per conoscere i segreti della fontina estrema d'alpeggio, formaggio prodotto solo tra i 2000 e i 2700 metri d'altezza, con il latte di bovine nutrite esclusivamente con erba dei pascoli. A volte capitano, nella vita, incontri inaspettati e significativi, soprattutto se, come è successo a me, si viene accarezzati da un pezzetto di storia d'Italia. A raccontarmela Daniela Fornaciarini, quel giorno in veste di proprietaria dell'alpeggio, ma anche giornalista, appassionata difensora della civiltà alpina e pronipote dell'avvocato e uomo politico valdostano Paolo Alfonso Farinet. Poco più in basso dell'alpeggio sorge infatti Maison Farinet, un luogo che profuma di storia, dove l'avvocato ha ospitato molti personaggi pubblici (compreso Aldo Moro). Con uno in particolare il rapporto è stato lungo e denso di amicizia: Luigi Einaudi, di cui Farinet fu uno dei migliori allievi all'Università di Torino. Nel 1928 lo statista giunse tra le montagne di Ollomont per curare, con bagni di sole in alta quota, i postumi di un incidente. Da allora la casa, l'alpeggio e la conca di By gli divennero familiari: Maison Farinet fu luogo di pensiero, relax e anche rifugio sicuro dopo l'8 settembre quando, per non cadere ostaggio dei fascisti, fu costretto a fuggire in Svizzera a dorso di mulo passando per il Col Fenêtre. Einaudi la frequentò anche durante e dopo la nomina a Presidente della Repubblica Italiana (1948-1955). "Il suo rapporto con mio zio", ha raccontato Daniela, "è stato interessante anche sotto altri aspetti: ho trovato molte lettere dove si scambiavano opinioni sull'agricoltura d'alpeggio o d'alta quota e sulla vita di montagna. Mi sono chiesta anche cosa mangiassero a quei tempi. La cuoca che ho conosciuto io era Gina Alibert una valdostana che faceva anche da governante, non voleva nessuno in cucina, quando Einaudi entrava lei lo cacciava: 'Monsieur le Député, sortez'. Ne ho discusso spesso con il nipote Roberto Einaudi e credo fosse una cucina schietta, semplice e gustosa, in più casa Farinet aveva anche l'orto dal quale prendere le verdure". Dallo zaino di Daniela sono usciti vecchi libri di cucina che aveva portato per mostrarmeli, alcuni non hanno più copertina, in un altro leggo *La cucina degli stomaci deboli ossia pochi piatti non comuni, semplici, economici e di facile digestione*, stampato a Milano nel 1857. Sono i libri delle cuoche di casa Farinet e poi ci sono le ricette scritte a mano su carta da lettere: il modo per disossare il pollo, le mele al burro e il budino di nocciole, i biscotti croccanti, molti gnocchi e tanta polenta... Cosa avrà attirato il palato di Einaudi? Gina Alibert non ha annotato alcunché in proposito. A me piace immaginarlo mentre di fronte al meraviglioso panorama della Conca di By gusta il "bodino" di limone di artusiana memoria, la cui ricetta una mano femminile ha trascritto con grafia ordinata su un foglio a quadretti.



"BODINO" DI LIMONE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI

150 g di limoni non trattati – 170 g di zucchero – 170 g di mandorle pelate di cui 3 amare – 6 uova – 4 amaretti – sale

1 Lavate i limoni, trasferiteli in una casseruola colma di acqua fredda, portate a ebollizione e cuoceteli per 1 ora abbondante o finché saranno molto morbidi. Scolateli e lasciateli raffreddare. Tagliateli a metà nel senso della lunghezza ed eliminate i semi.
2 Sgusciate le uova separando tuorli e albumi. Frullate le mandorle e gli amaretti con 2 cucchiai di zucchero per ridurle in polvere. Frullate i limoni ridotti a tocchetti fino a ottenere una crema molto fine. Mescolatela con la polvere di mandorle, lo zucchero rimasto, i tuorli e un pizzico di sale.
3 Montate gli albumi a neve ferma con le fruste elettriche e amalgamateli all'impasto. Versate il tutto in uno stampo a cerniera di 18 cm di diametro rivestito con carta da forno e cuocete in forno caldo a 180° per 40 minuti.

La ricetta manoscritta di Maison Farinet (nella foto qui accanto) è questa: "Si prenda un limone e lo si fa cuocere nell'acqua un paio d'ore, dopo lo si pesta ben bene nel mortaio facendolo poi passare allo staccio. Dopo si prenda due once di mandorle dolci ed alcune amare; once 4 di zuccaro e 4 amaretti; pestando il tutto al mortaio, poi vi si aggiunge 4 uova facendo coi bianchi la fiocca e impannata la forma si fa cuocere a fuoco sotto e sopra. Vi si può mettere zambaione". Noi abbiamo rivisto le grammature.







Einaudi nelle valli alpine
Nel 2017 è stato girato il film documentario *Le passage* con soggetto e sceneggiatura di Daniela Fornaciarini e Pietro Bagnara che ne è anche regista (disponibile su Prime Video). È la storia del territorio che attraverso il Col Fenêtre unisce la valle di Ollomont in Italia con la Val de Bagnes in Svizzera. Tra le vicende narrate c'è anche quella di Luigi Einaudi.

Form
di pecora

STESSA RICETTA (LATTE, CAGLIO E MOLTA PAZIENZA), TANTE VARIANTI. DALLA SARDEGNA ALLA TOSCANA, DALL'ABRUZZO ALLA SICILIA, QUELLA DEI PECORINI È UNA CULTURA CASEARIA ANTICA, CHE ABBRACCIA IL BELPAESE E SI SVILUPPA IN MILLE TIPICITÀ

a cura di Silvia Tatozzi, testo di Riccardo Lagorio, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling Table Top Milano

All'inizio era il formaggio di pecora. Dalle più antiche rappresentazioni, dalla grande Scala reale di Persepolis alle pagine bibliche, tutto sembra indicare che il primo formaggio prodotto potesse essere ovino. Anche le dichiarazioni di Plinio il Vecchio sul *caseum coebanum* lasciano legittimamente intuire che il piemontese Murazzano DOP (oggi prodotto con latte misto ovino e vaccino) sia da ricordare tra i formaggi più antichi d'Italia. Paese che ai pecorini deve molto della sua storia gastronomica e che ora annovera almeno una quarantina di tipologie riconosciute.

La tradizione pastorale isolana

Dici pecorino e pensi alle due isole maggiori. Spetta a loro infatti il primato nella produzione di formaggi ovini. Innanzitutto la Sardegna. Il Pecorino Romano Dop (romano perché voluto da commercianti e industriali continentali che tra il XIX e XX secolo studiarono questo formaggio di grande appeal anche tra la comunità italiana d'America. Anche se la produzione laziale risulta infinitesimale rispetto a quella sarda) è infatti il formaggio di pecora più prodotto e più esportato. La sua versatilità in cucina, la predisposizione a essere usato sia come formaggio da tavola (aromatico e lievemente piccante) sia da grattugia (piccante e intenso) ne colloca la quantità prodotta nel pantheon dei formaggi italiani, di poco alle spalle di quelli più conosciuti vaccini e bufalini. Pressoché unico per la leggera affumicatura che lo contraddistingue è il Fiore Sardo Dop, che ha nella parte centrale dell'isola la patria di elezione. La crosta marrone e la caratteristica forma dello scalzo a schiena di mulo lo rendono riconoscibile a prima vista.

E poi c'è la Sicilia, dove si custodisce un'altra eccellenza, il Piacentinu ennese Dop, un pecorino prodotto esclusivamente nell'area centrale dell'isola, caratterizzato per l'aggiunta alla cagliata di stigmi di zafferano, che regalano al formaggio il suo profumo inconfondibile. Unico formaggio di latte ovino a pasta filata è la Vastedda del Belice Dop, che grazie alla particolare lavorazione ha un aroma dolce e piacevole al palato, con tracce leggermente acidule.

aggi

Pecorino Romano Dop

PRODOTTO NEL LAZIO, MA SOPRATTUTTO IN SARDEGNA, RISULTA SAPORITO, AROMATICO E VERSATILE IN CUCINA. QUELLO GIOVANE, STAGIONATO 5 MESI, HA UNA PASTA DURA E COMPATTA CHE SI ABBINA A COMPOSTE DI FRUTTA, SALUMI E LEGUMI FRESCHI, COME LE FAVE. QUELLO STAGIONATO È GRANULOSO E LIEVEMENTE PICCANTE, OTTIMO DA GRATTUGIARE SU PASTE COME CACIO E PEPE, CARBONARA E GRICIA.

Pecorino Toscano Dop (dolce)

FRESCO E FRAGRANTE, VIENE LASCIATO MATURARE PER UN PERIODO DI ALMENO 20 GIORNI. HA UNA PASTA MORBIDA DAL SAPORE DELICATO, CON IL TIPICO AROMA DI LATTE. PERFETTO DA AGGIUNGERE GRATTUGIATO A SFIZIOSI RIPIENI E FARCE O COME FORMAGGIO DA TAVOLA, DA SERVIRE CON FRUTTA A GUSCIO O SOTTOLI. SI PRESTA ANCHE AD ACCOSTAMENTI DOLCI, COME QUELLO CON IL MIELE DI CASTAGNO.

Fiore Sardo Dop

SI RICONOSCE PER LA PARTICOLARE FORMA CONVESSA DETTA "A SCHIENA DI MULO". LA PASTA, GIALLO PAGLIERINO, CHE TENDE A SCURIRSI NELLE FORME STAGIONATE, HA UN ODORE INTENSO E PERSISTENTE. ALL'ASSAGGIO È DURA, FRIABILE, ASCIUTTA E GRANULOSA. IL SAPORE È DECISO, LIEVEMENTE ACIDULO E PICCANTE NELLE FORME PIÙ STAGIONATE. ECCELLENTE FORMAGGIO DA TAVOLA SE CONSUMATO GIOVANE, OTTIMO ANCHE A SCAGLIE O GRATTUGIATO SE STAGIONATO.



Pecorino di fossa di Sogliano Dop
ORIGINARIO DI SOGLIANO AL RUBICONE (FC), DEVE IL SUO SAPORE TIPICO ALLA STAGIONATURA: LE FORME VENGONO MESSE DA AGOSTO A NOVEMBRE A MATURARE NELLE "FOSSE", CAVITÀ DI ARENARIA FODERATE DI PAGLIA E CANNE. DALLA PASTA DURA E IL GUSTO INTENSO E PICCANTE, SI LASCIA GUSTARE AL NATURALE, ACCOMPAGNANDOSI CON LE NOTE DOLCI DI MIELE E CONFETTURE DI FRUTTA.

Piacentino Ennese Dop
VIENE PRODOTTO CON IL LATTE DI PECORE ALIMENTATE CON PIANTE DELLA MACCHIA MEDITERRANEA, COME SULLA E VECCIA, CHE, INSIEME AGLI STIGMI DI ZAFFERANO E AI GRANI DI PEPE AGGIUNTI ALLA CAGLIATA, NE DETERMINANO IL PARTICOLARE SAPORE AROMATICO. FRESCO O SEMI STAGIONATO, È UN ECCELLENTE FORMAGGIO DA TAVOLA, MA SI USA ANCHE PER FONDUTE E CREME SALATE.

Pecorino Toscano Dop (stagionato)
MATURA DA UN MINIMO DI 4 MESI FINO A UN ANNO E MAN MANO IL SAPORE DIVENTA PIÙ INTENSO E STRUTTURATO (MA MAI PICCANTE O SALATO). SI RICONOSCE PER LA CROSTA SOTTILE E LA PASTA SEMIDURA COMPATTA, CON PICCOLE OCCHIATURE IRREGOLARI. GRATTUGIATO O RIDOTTO IN SCAGLIETTE, È PERFETTO DA SPOLVERIZZARE SU PASTASCIUTTE E MINESTRE O PER PREPARARE SQUISITI ZABAIONI SALATI.



Capolavori lungo la penisola

Per secoli, allo scoccare dell'autunno, i pastori sono scesi dagli Appennini verso la Maremma toscana e la costa, alla ricerca di praterie invernali adatte allo sfruttamento estensivo. Ancora oggi la produzione dei formaggi di pecora (puri o misti) ha in Toscana una patria di elezione, con 471mila pecore, allevate prevalentemente in maniera estensiva. A Siena, nel tardo Medioevo, venne addirittura fondata la Dogana dei Paschi (abolita alla fine del '700), che assicurava alla città cospicue entrate fiscali. Il particolare sistema rotatorio, che destinava per un anno il terreno alla coltivazione di cereali e per due o tre a incolto, ha garantito la sopravvivenza della transumanza sino a epoche recenti, portando alla nascita del Pecorino Toscano Dop. Ai giorni nostri non è facile assistere al rito della transumanza, e il formaggio si è evoluto grazie alla presenza di cooperative che raccolgono il latte proveniente da fattorie con greggi stanziali. Capace di soddisfare i gusti moderni con le versioni a pasta tenera e semidura, si riconosce per il sapore fragrante e amabile. Particolarmente rinomato quello prodotto nel territorio delle Crete Senesi, apprezzato per la pastosità e la delicatezza degli aromi. La tradizione, che in zona è stata tramandata da famiglie d'origine sarda, vuole che per la preparazione dei caci venga usato caglio vegetale, solitamente di cardo. Si ottiene così un retrogusto gradevolmente amarognolo, che ha concorso a decretarne il successo.

Arte casearia del Centro Italia

L'uso medievale di interrare caciotte in buche scavate nel tufo vive ancora oggi sulle colline tra Romagna e Marche nella produzione del pecorino di fossa di Sogliano Dop, un formaggio dalla pasta semidura e friabile, con sentori di sottobosco e di tartufo. Lungo l'Appennino Umbro-Marchigiano, dalla Valnerina fino a Norcia, si arriva ad Amatrice e poi sui Monti della Meta, nell'Aquilano: qui si trovano pecorini dal gusto intenso e dalla pasta friabile nella versione stagionata. Le frontiere più recenti del pecorino, nei dintorni di Norcia e Cascia, si compongono della versione al tartufo nero o stagionata nelle foglie di noce.

Il gusto deciso caratterizza anche il pecorino di Amatrice, che secondo tradizione, si produce nel periodo da aprile a luglio con latte non pastorizzato. I prodotti dell'area abruzzese si distinguono per la transumanza delle greggi, che per secoli si spostavano sino alla Capitanata, in Puglia. I pecorini abruzzesi possiedono l'aspetto esterno forgiato del canestro, dove viene riposto il formaggio appena prodotto. In Campania si trova un formaggio altrettanto caratteristico, il Pecorino Carmasciano. Si elabora soprattutto a Rocca San Felice e Guardia Lombardi, in Irpinia. Qui la pastura delle greggi è condizionata dalle esalazioni di zolfo delle mefiti che regalano un aroma d'incenso al prodotto finale.

I "caci" del Sud

Una storica capitale del formaggio di pecora è la lucana Moliterno, in Basilicata. La caratteristica del Pecorino Canestrato di Moliterno IGP sta nella stagionatura, che avviene per almeno due mesi in fondaci umidi e dalla temperatura pressoché costante, elementi che influiscono sulla struttura della pasta, mai secca, e dell'aroma, dolce e delicato nelle prime fasi di stagionatura, pungente con il protrarsi della stessa. L'area del Monte Poro, nel Vibonese, in Calabria, è una delle più votate alla produzione del formaggio di pecora. Il latte delle greggi, alimentate in maniera estensiva su pascoli ricchi di essenze odorose, trasmette alle forme spiccate note dolci-amare. Delicato e dal retrogusto che ricorda la nocciola se giovane, piccante con venature di umami se stagionato, sono le caratteristiche del Pecorino Crotonese Dop: si riconosce dalle impronte del caratteristico canestro in cui riposa per i primi giorni della produzione, inciso sulle facce piane del formaggio.

Riccardo Lagorio

Americana Society Limonta; coperchio di legno KnIndustrie; piatto di porcellana e piatto di vetro Villeroy&Boch; posate Mepra; ciotolina Ceramica Rosa; grembiule Croff; piatto piano KnIndustrie; cucchiaio Sambonet. Indirizzi a pagina 114

FIORI DI ZUCCA CON CREMA DI FAVE E ZABAIONE SALATO

pag.22







FROLLA CON FARCIA
DI RICOTTA, CIPOLLOTTI,
FAVE E SALSICCIA

pag.18



Bicchieri, oliera e salino La Rinascente; piatto ovale e tovagliolo stampato Zara Home; cucchiaino Sambonet; grembiule Croff; pentolino Mepra; canovaccio Society Limonta. Sullo sfondo, carta da parati Jannelli&Volpi. A sinistra, canovaccio Society Limonta, piatto e ciotolina Livellara. Indirizzi a pagina 114

PANNA COTTA CON TARTARE E OLIO AL BASILICO

pag.18









INTERVISTA

La pastorizia tra tradizione e innovazione

LAUREATO IN ECONOMIA AGRARIA, NUNZIO MARCELLI È DA SEMPRE IN PRIMA LINEA PER IL RISCATTO DELLE AREE MARGINALI E DELLA PASTORIZIA IN ABRUZZO. A LUI È LEGATA LA STORIA DELLA COOPERATIVA ASCA, FONDATA NEL 1977 AD ANVERSA DEGLI ABRUZZI, IN PROVINCIA DE L'AQUILA.

COM'È NATO IL PROGETTO?
GIÀ NELLA MIA TESI DI LAUREA AVEVO AVANZATO DELLE IPOTESI PER ARGINARE LO SPOPOLAMENTO IN ATTO NELLE AREE INTERNE ABRUZZESI ATTRAVERSO UN MODELLO PRODUTTIVO NON PIÙ LEGATO A PICCOLE REALTÀ FAMILIARI. LA COOPERATIVA È UN ESPERIMENTO BEN RIUSCITO: OLTRE AL RECUPERO DELLE GREGGI IN ABBANDONO, SI È CERCATO DI INTERNALIZZARE ATTIVITÀ PRODUTTIVE PIÙ REDDITIZIE (COME LA PRODUZIONE DEI FORMAGGI), CREANDO NUOVE OPPORTUNITÀ DI LAVORO. E, DAL 1987, SI È INAUGURATA L'ATTIVITÀ AGRITURISTICA.

QUALE FUTURO PER L'OVINOCOLTURA?
PER FAR SOPRAVVIVERE IL MONDO LEGATO ALLA PRODUZIONE OVINA È NECESSARIO RECUPERARE UN CONCETTO TRADIZIONALE DI ALLEVAMENTO ESTENSIVO, MA CON UN APPROCCIO BIOLOGICO, RECUPERANDO LE RAZZE RUSTICHE LOCALI E VALORIZZANDO LE RISORSE NATURALI DELLA ZONA.

FROLLA CON FARCIA DI RICOTTA, CIPOLLOTTI, FAVE E SALSICCIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

per la pasta frolla 200 g di farina – 100 g di burro – 60 g di pecorino fiore sardo Dop grattugiato – 1 uovo – un pizzico di bicarbonato – sale – pepe
per la farcia 250 g di ricotta di pecora – 6 cipollotti rossi – 1 uovo – 180 g di salsiccia a nastro – 180 g di fave già sgusciate – 80 g di pecorino toscano dolce Dop – qualche rametto di timo – 10 foglioline di salvia – qualche cucchiaio di latte – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate la pasta frolla. Versate la farina a fontana in una ciotola e mescolatela con il pecorino, il bicarbonato, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Unite al centro l'uovo sgusciato e leggermente sbattuto e il burro freddo a pezzetti. Impastate con la punta delle dita fino ad amalgamare gli ingredienti e senza surriscaldare il burro. Quando l'impasto sarà omogeneo formate una palla, avvolgetela in un foglio di pellicola per alimenti e fatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
2 Preparate intanto la farcitura. Spuntate i cipollotti e accorciate la parte verde per ridurli alla misura di uno stampo a cerniera da 24 cm di diametro. Lavateli, asciugateli e fateli rosolare in una padella con 2 cucchiai di olio e 5 di acqua per 5 minuti; infine sgocciolateli con un mestolo forato su carta da cucina. Scottate le fave in acqua salata in ebollizione per 1 minuto, scolatele e privatele della pellicina esterna. Private la salsiccia del budello, sgranatela e rosolatela in padella con un filo d'olio per 3-4 minuti finché avrà cambiato colore. Grattugiate il pecorino con una grattugia a fori larghi. Tritate la salvia e sfogliate il timo.
3 Riunite in una ciotola la ricotta, il pecorino grattugiato, l'uovo, le erbe aromatiche, sale e pepe e mescolate; diluite il composto con qualche cucchiaio di latte (dipenderà dalla densità della ricotta) per renderlo cremoso e leggermente più fluido e infine incorporate le fave sbollentate e la salsiccia rosolata.
4 Stendete la pasta con il matterello e trasferitela nello stampo a cerniera; coprite con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato, riempitelo con una manciata di fagioli secchi o riso e cuocete il guscio di frolla in forno a 180° per 10-12 minuti. Eliminate la carta e i fagioli (o il riso) e farcite la torta con il composto di ricotta, lasciandone da parte 3-4 cucchiai. Sistemate i cipollotti sulla superficie, dividendo a metà quelli più grossi, e completate con il resto della farcia. Infornate ancora per 30 minuti finché la torta risulterà ben dorata in superficie. Servitela tiepida o dopo averla fatta riposare per 10 minuti.

PANNA COTTA CON TARTARE E OLIO AL BASILICO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

150 ml di latte – 150 ml di panna fresca – 80 g di pecorino piacentino ennese Dop grattugiato – 8 g di gelatina in fogli – 200 g di tartare di chianina – 20 g di pistacchi di Bronte – 20 foglie di basilico – 100 ml di olio extravergine d'oliva – 1 limone – sale – pepe

1 Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda per 5 minuti. Scaldate il latte e la panna in un pentolino e unite la gelatina sgocciolata e mescolate. Incorporate il pecorino, versate il composto in 4 bicchieri e fate raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.
2 Tuffate i pistacchi in acqua bollente per 1 minuto, scolateli, privateli della pellicina esterna e tritateli grossolanamente.
3 Sbollentate le foglie di basilico in acqua bollente; scolatele e raffreddatele subito in acqua e ghiaccio. Infine strizzatele, frullatele con l'olio e filtratelo attraverso un colino. Condite la tartare con sale, pepe e il succo del limone; suddividetela nei 4 bicchieri e irroratela con l'olio al basilico preparato. Guarnite con i pistacchi tritati.

MINI SBRISOLONE AI FAGIOLINI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

200 g di farina 00 – 200 g di farina gialla tipo fioretto + quella per gli stampi – 200 g di pecorino di fossa di Sogliano Dop grattugiato – 200 g di burro + quello per gli stampi – 2 tuorli – 260 g di fagiolini – 80 g di pomodori secchi sott'olio sgocciolati – 40 g di pinoli – 1 ciuffo di maggiorana – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate i fagiolini, tagliateli a rondelle di 1 cm e fatele rosolare con 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale e lo spicchio d'aglio sbucciato per 5 minuti. Tostate i pinoli senza condimento per 2 minuti.
2 Imburrate 8 stampini da circa 8-9 cm di diametro e spolverizzateli con la farina gialla. Mescolate le 2 farine con il pecorino grattugiato, i tuorli, il burro freddo a pezzetti, sale, pepe, la maggiorana tritata grossolanamente e impastate con la punta delle dita fino a ottenere un composto sbriciolato. Aggiungete i fagiolini, 30 g di pinoli e i pomodori secchi, tritati, e impastate.
3 Suddividete il composto negli stampini, guarnite con i pinoli rimasti e infornate a 180° per 25 minuti. Fatele raffreddare prima di sformarle e servirle con finocchiona o altri salumi a piacere.

MINI SBRISOLONE
AI FAGIOLINI



Tovaglietta e piatto di ceramica Casa; tovagliolo di cotone Zara Home; tagliere in legno di acacia Livellara; bottiglia di vetro Bitossi Home; bicchiere H&H Lifestyle.
Indirizzi a pagina 114

SANDWICH DI ALICI SU
CREMA DI PISELLI E CIALDE
AL PECORINO

pag.22







RISOTTO ALLA GRICIA CON TARTARE DI GAMBERI

pag.22



Americana e tovagliolo, Society Limonta; sottopiatto KnIndustrie; piatto fondo con decoro a rilievo Villeroy & Boch; forchetta Sambonet. Sullo sfondo, carta da parati Jannelli&Volpi. A sinistra, piatto ovale e tovagliolo Zara Home; tumbler e piattino Livellara; forchetta Mepra; grembiule Croff; fondina di porcellana Rosenthal; tovagliolo Zara Home. Sullo sfondo, carta da parati Jannelli&Volpi. Indirizzi a pagina 114

Come nasce il pecorino

LATTE
QUELLO DI PECORA È RICCO DI VITAMINA A, CON UNA MAGGIOR PERCENTUALE DI PROTEINE E GRASSI RISPETTO A QUELLO DI MUCCA. PUÒ ESSERE LAVORATO A CRUDO OPPURE DOPO ESSERE STATO TRATTATO CON IL CALORE A BASSE TEMPERATURE (TERMIZZAZIONE) O IN MODO PIÙ SPINTO (PASTORIZZAZIONE).
CAGLIATA
PER FAR "SOLIDIFICARE" IL LATTE SI AGGIUNGE IL CAGLIO, CHE PUÒ ESSERE ANIMALE O VEGETALE. IL PIÙ USATO È QUELLO DI VITELLO, CHE DÀ UN GUSTO PIÙ DOLCE RISPETTO AL CAGLIO OVINO, MA DA QUALCHE ANNO C'È STATO ANCHE IL RITORNO AL CAGLIO VEGETALE DI CARDO SELVATICO. QUEST'ULTIMO, ESTRATTO DAI PISTILLI DEL FIORE E CONSERVATO IN SOLUZIONE ACQUOSA, DÀ AL FORMAGGIO UN GUSTO PICCANTE E LEGGERMENTE AMAROGNOLO. SI PROCEDE POI ALLA "ROTTURA" DELLA CAGLIATA, UN'OPERAZIONE VOLTA A FAVORIRE LA SEPARAZIONE DEL SIERO: SI OTTENGONO COSÌ GRANI GROSSI COME UNA NOCCIOLA PER UN PECORINO GIOVANE, O COME UN CHICCO DI MAIS PER UNO STAGIONATO.
FORME
LA CAGLIATA VIENE POI TRASFERITA NELLE FORME E LASCIATA SGOCCIOLARE PER PERDERE IL LIQUIDO IN ECCESSO. LE FORME VENGONO SALATE A SECCO O IMMERSE IN SALAMOIA E MESSE A STAGIONARE, DA UN MINIMO DI 20 GIORNI A OLTRE UN ANNO.
CONSERVAZIONE
IL PECORINO VA TENUTO IN UN LUOGO FRESCO, AVVOLTO IN UN TELO PULITO, NELLO SCOMPARTO MENO FREDDO DEL FRIGO.

FIORI DI ZUCCA CON CREMA DI FAVE E ZABAIONE SALATO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

12 fiori di zucca – 6 fette sottili di prosciutto crudo toscano – 400 g di fave fresche – 20 g di foglie di basilico + quelle per il decoro – 20 g di mandorle a lamelle – 30 g di pecorino toscano dolce Dop grattugiato – 80 g di formaggio cremoso (ricotta, mascarpone o Philadelphia) – 2 cucchiai di panna fresca – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per lo zabaione 50 g di pecorino toscano stagionato Dop grattugiato – 40 g di burro – 30 ml di vino bianco secco – 2 tuorli – sale – pepe

1 Sgusciate e scottate le fave in acqua bollente salata per 2 minuti, scolatele e raffreddatele subito in acqua e ghiaccio; scolatele e privatele della pellicina esterna. Tostate le mandorle in un padellino antiaderente senza condimento. Trasferite 300 g fave nel mixer e frullatele con le foglie di basilico lavate e asciugate, metà delle mandorle tostate, il pecorino, la panna, il formaggio cremoso, pochissimo sale e pepe e frullate fino a ottenere una crema omogenea.
2 Pulite i fiori di zucca e privateli del picciolo interno. Trasferite la crema di fave preparata in una sac à poche e farcite i fiori di zucca, infine avvolgeteli uno a uno con 1/2 fetta di prosciutto. Adagiateli man mano in una pirofila oliata, spennellateli leggermente di olio e infornateli a 200° per 7 minuti.
3 Preparate intanto lo zabaione: riunite tutti gli ingredienti in una ciotola d'acciaio e cuocete a bagnomaria mescolando continuamente con una frusta per circa 5 minuti, finché il composto inizierà ad addensarsi e a diventare cremoso; togliete poi la ciotola dal fuoco e continuate a mescolare per 2 minuti. Stendete lo zabaione su 4 piatti, adagiate 3 fiori su ogni piatto, guarniteli con le fave tenute da parte, il basilico e le mandorle avanzati e servite.

SANDWICH DI ALICI SU CREMA DI PISELLI E CIALDE DI PECORINO

ELABORATA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

20 alici già pulite – 200 g di patate sbucciate – 4 cucchiai di pecorino fiore sardo Dop grattugiato – 1 ciuffo di menta – 1 limone non trattato – 50 g di pane grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la crema di piselli 250 g di piselli freschi già sgranati – 1 cipolla bianca novella – 4 foglie di menta – brodo vegetale – olio extravergine di oliva – sale – pepe
per le cialde 4 cucchiai di pecorino fiore sardo Dop grattugiato

1 Per la crema di piselli, tritate la cipolla e fatela stufare in una casseruola con un filo d'olio e 4 cucchiai di brodo per 4 minuti; unite i piselli, bagnate con un mestolo di brodo caldo e cuoceteli per 5-6 minuti, finché saranno teneri. Aggiungete le foglie di menta e passateli nel passaverdure (o frullateli con un frullatore a immersione), diluendo con altro brodo caldo, fino a ottenere una vellutata.
2 Sbucciate le patate, tagliatele a cubetti e cuocetele in acqua bollente salata per 10-15 minuti o finché saranno molto tenere. Scolatele, trasferitele in una ciotola e schiacciatele con una forchetta. Unite le foglie di menta tritate, il pecorino, la scorza del limone, sale e pepe. Tostate il pane grattugiato in una padella senza condimento e trasferitelo in un piatto.
3 Per le cialde, foderate una teglia con carta da forno e distribuitevi 10-12 mucchietti di pecorino grattugiato distanziati tra loro. Stendete ogni mucchietto in un disco di 3 mm di spessore e infornate per circa 8 minuti a 180° finché i bordi cominciano a dorarsi. Sfornate le cialdine e fatele raffreddare senza toccarle.
4 Aprite le alici a libro, sciacquatele sotto l'acqua corrente e asciugatele bene. Allineatene 10 su un tagliere con la pelle rivolta verso il basso e farcitele con il composto di patate. Chiudetele a sandwich con le alici rimaste e passate i bordi nel pane tostato per sigillarle bene. Sistematele su una placca rivestita con carta da forno e spennellata di olio e infornate a 160° per 8 minuti. Scaldate la crema di piselli e stendetela su un piatto da portata, adagiatevi le alici e completate con le cialde di pecorino e un ciuffo di menta.

RISOTTO ALLA GRICIA CON TARTARE DI GAMBERI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
900 CAL/PORZIONE

320 g di riso Carnaroli – 1 bicchiere di vino bianco secco – 1 litro di brodo vegetale – 120 g di guanciale a fette spesse – 200 g di pecorino romano Dop grattugiato – 80 g di burro – 200 g di code di gambero per l'uso a crudo, già sgusciate – 1 rametto di rosmarino – olio extravergine d'oliva – pepe

1 Tagliate le code di gambero a pezzetti molto piccoli riducendoli in tartare e mettete in frigo. Tagliate il guanciale a cubetti di circa 1 cm e rosolateli in una pentola dal fondo spesso con 2 cucchiai di olio e il rosmarino. Eliminate il rosmarino, unite il riso e fatelo tostare; sfumate con il vino e aggiungete un mestolino di brodo.
2 Portate il riso a cottura unendo poco brodo alla volta e mescolando ogni volta. Condite il risotto con una generosa macinata di pepe e mantecatelo con il burro a pezzetti e il pecorino grattugiato. Servite il risotto nei piatti, guarnite con la tartare di gamberi e una macinata di pepe.

Paolo Frosio

Ristorante Frosio

CONCRETO E PRECISO, DA VERO BERGAMASCO NON SI FERMA MAI. I SUOI ”LAVORI” SONO PERFETTI E, COME LUI, SPRIGIONANO TANTA SIMPATIA. INGREDIENTI TRADIZIONALI E ARRANGIAMENTI SPERIMENTALI PER UNA CUCINA DA VERO FUORICLASSE

di Silvia Bombelli, foto di Michele Tabozzi

sapori sinceri

Membro storico di Jre, lo chef Paolo (56 anni e 2 figli) ha sempre partecipato con interesse alle iniziative dell'associazione. Come il congresso annuale dove si fa il punto sulla situazione (tra sala conferenze ... cucina e ristorante), o le campagne periodiche di Jre per far conoscere l'alta cucina a prezzo politico a tutti. Con il suo ristorante, per esempio, ha aderito a #tavola25 (menu a 25 euro per gli under 25) e #TavolaJre (menu degustazione di 4 portate per tutti a 50 euro) per riavvicinare al piacere del convivio gran gourmet gli italiani, anche in tempo di pandemia.

il ristorante

Un intreccio di architetture settecentesche e arredi contemporanei, in perfetta armonia con la cucina tradizional creativa dello chef, rendono questo locale un vero tempio del "gusto" da soli 40 coperti. Quattro salette con camino e giardino con gazebo per le cene estive fanno da romantica cornice a grandi piatti e preziosi vini custoditi nella torre della villa nobiliare di Almè (frosioristoranti.it).





QUAGLIA CON LE SUE UOVA, ASPARAGI E TARTUFO NERO

pag. 26

Ultima generazione di una grande famiglia di ristoratori, Paolo Frosio ha ottenuto giovanissimo la stella Michelin (nel '93) a soli 3 anni dall'apertura del ristorante di Almè, vicino a Bergamo, con il fratello Camillo (in sala). Gestito a otto mani con le mogli Gigliola e Cristina, si distingue per l'atmosfera rilassante e "famigliare" nella cornice di un esclusivo palazzo dove l'eleganza accoglie senza intimidire. Non a caso i clienti di Frosio sono fedelissimi: c'è chi ha organizzato qui il suo pranzo di laurea e ora ci torna per quella del figlio, per esempio.

Ma sono sempre di più anche i cosiddetti turisti del gusto che si muovono per venire a provare i suoi piatti. Soprattutto giovani in cerca di una cucina "alta", autentica e molto garbata. E quella di Paolo è proprio così. Lui che è tanto concreto e pratico quanto (per temperamento) poco mediatico, sposa ingredienti tradizionali con pennellate leggiadre e misurate. Come il perlage di tartufo con quaglie della ricetta proposta, una rivisitazione della cucina con gli "osei" tipicamente orobica. Infatti, quello che più l'ha colpito nel suo percorso formativo (dal ristorante Valentino di Santa Monica come a La maison d'or di Montecarlo), è stato il suo professore all'alberghiero di San Pellegrino, dove si è diplomato. Creava ricette capolavoro con quel che restava nel frigo dell'aula dalle lezioni precedenti. L'arte in cucina è proprio questo incantesimo, che il laborioso Frosio impiatta sotto forma di baccalà mantecato e puntarelle, lasagnette con porcini locali e mirtilli, risotto al basilico con gamberi, animelle di vitello con carciofi, tortelli di fagianella e lenticchie, suadente crème caramel con ananas al forno speziato e impeccabili tortini di mele renette.







QUAGLIA CON LE SUE UOVA, ASPARAGI E TARTUFO NERO

PER 4 PERSONE
16 asparagi – 4 quaglie – 8 uova di quaglia – perlage di tartufo nero (in vendita nelle gastronomie) – 1 l di fondo di carne di vitello ridotto – 1 cucchiaio di aceto bianco – burro – 1 lime non trattato – 1 cucchiaio di parmigiano reggiano Dop grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

Mettete le quaglie su un tagliere. Separate i petti e le coscette. Cuocetele a fiamma vivace in una padella antiaderente con 1/2 cucchiaio d'olio e una noce di burro per 2 minuti, bagnando con il condimento. Salate, pepate e traferite le quaglie in una teglia. Passatele in forno per circa 5 minuti a 200°.
Lavate e pulite gli asparagi eliminando la parte più dura dai gambi con un pelapatate. Cuoceteli in abbondante acqua salata per circa 5 minuti (dipende dal diametro dell'asparago), sgocciolateli con un mestolo forato e raffreddateli in una grande ciotola con acqua e ghiaccio per fissare il colore.
Fate bollire in una casseruola un po' d'acqua con 1 cucchiaio di aceto bianco. Spegnete la fiamma, sgusciate le uova e immergetele nell'acqua calda per circa 1 minuto. Prelevatele con un cucchiaio e sgocciolatele delicatamente su carta da cucina.
Ripassate in padella gli asparagi con olio e burro, disponeteli nel piatto con sopra le coscette e i petti di quaglia nappati con il fondo di vitello ridotto caldo. Unite le uova pochè, un po' di parmigiano, 1 grattatina di scorza di lime, qualche goccia di fondo di vitello, 1 cucchiaino di perlage e un velo di burro fuso. Servite.

consiglio da chef

Per sgusciare le uova praticate una leggera incisione sul guscio con un coltello. Al posto della riduzione di vitello usate una salsina fatta con l'intingolo o con l'estratto di carne.





Pasta *cresciuta*

FARINA, ACQUA, LIEVITO, IL GIUSTO RIPOSO E UN TUFFO NELL'OLIO BOLLENTE, DOVE, COME PER MAGIA, L'IMPASTO SI GONFIA PER TRASFORMARSI IN IRRESISTIBILI, SOFFICI GHIOTTONERIE

a cura di Cristiana Cassé, testo di Cristina Viggè, ricette di Livia Sala, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina



PETTOLE AI PEPERONI CRUSCHI E FINOCCHIETTO

pag.36



N è scetateve, venite a fà 'a merenna", gridava Sofia Loren sull'uscio di un *basso*. Accadeva nel 1954, nel film *L'oro di Napoli*, diretto da Vittorio De Sica. E mentre svegliava tutti, Sofia impastava la pizza. Che veniva calata in un pentolone colmo d'olio bollente, ripescata con la schiumarola, lasciata riposare un istante nel colafritto e venduta fumante nella carta oleata. "Il procedimento è corretto. Così come perfetti sono gli attrezzi del mestiere. Il ragno da cucina serve anche per girare la pizza e farla dorare da entrambi i lati. Inoltre è fondamentale una carta assorbente di ottima qualità", precisa Francesco Martucci, capitano de I Masanielli di Caserta. Primo posto ai 50 Top Pizza 2020 e noto per la sua Futuro di Marinara, cotta prima a vapore (a 100°), poi fritta (a 180°C), infine passata in forno (a 360-380°). "Uso una farina a basso contenuto proteico, acqua, sale e lievito. E per friggere prediligo un olio di girasole alto oleico. Sopra, crema di pomodoro arrosto, pesto di aglio orsino, capperi di Salina, alici di Trapani, olive caiazzane e origano di Ischia". Pizza fritta. Anche ripiena, in modalità calzoncello, oppure vuota dentro e farcita fuori, in versione montanara. Mutuando forse il nome da quei contadini che, giungendo dai monti, usavano consumare panini conditi con pomodoro, formaggio e basilico. La cosa certa è il suo esser figlia di quelle dolci zeppole "co le mele" citate nel '500 dal poeta Giovan Battista del Tufo. Poi sublimate in salate "zeppolelle de baccalà" e in "pezzelle fritte de pasta cresciuta mbottunate d'alice", come scrive Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino, nell'ottocentesco trattato di *Cucina teorico-pratica*. E qui si fa pure menzione dei panzerotti con mozzarella, che entrano nella cultura pugliese insieme alle pettole: soffici palline di pasta lievitata e... fritta. Mentre in Sicilia sfilano i pitoni messinesi, a foggia di mezzaluna e zeppi di tuma, scarola, acciughe e pomodoro.

E se la Sardegna soffia sulle seadas, nutrite da semola di grano duro, miele e pecorino, l'Umbria dà voce al perugino brustengo (o arvoltolo), l'entroterra toscano aspira le "c" dei coccoli, la Lunigiana si siede sugli sgabei e il Piemonte dà fiato alle friciule roerine: strisce di pane fritto da gustare coi salumi, come si usa fare con lo gnocco fritto a Modena. "Il gnocco fritto, non lo", puntualizza Luca Marchini, chef e patron del ristorante stellato L'Erba del Re. Oggi lo si frigge anche con l'olio, ma un tempo lo si tuffava di sicuro nello strutto bollente: un grasso probabilmente importato dai Longobardi nella loro discesa in terra italica, nel VI secolo d.C. "Io lo faccio utilizzando una farina debole, sale, acqua e panna", spiega Martucci. "Lo tiro sottile, col matterello o con la sfogliatrice, lo taglio a losanghe con la rotella, così da imprimere l'iconico profilo zigrinato e infine lo tuffo nell'olio di semi di arachide, che ha un punto di fumo altissimo. Lo sbalzo termico, l'acqua e l'aria incorporate nell'impasto lo fanno gonfiare.

Sì, deve fare la bolla, da rompere e riempire col prosciutto. E attenzione, perché a Parma si chiama torta fritta". Mentre a Ferrara prende il nome di pinzino, a Piacenza di chisulèn (quello della Val d'Arda è a denominazione comunale, una De.Co.) e a Bologna di crescentina. Del resto si sa: paese che vai, pasta fritta che trovi.

Cristina Viggè



CIAMBELLINE AL FORMAGGIO

MEDIA
PER 20 PEZZI
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
160 CAL/PEZZO

300 g di farina Manitoba – 200 g di farina 00 + quella per la lavorazione – 250 g di pecorino giovane – 250 ml di latte – 20 g di zucchero – 12 g di lievito di birra – 25 g di strutto – olio per friggere – sale

1 Sciogliete il lievito di birra in una cucchiaiata di acqua tiepida. Scaldate leggermente il latte. Lavorate 250 g di farina Manitoba con i due ingredienti preparati e lo zucchero fino a ottenere un impasto liscio. Fatelo lievitare per 1 ora in una ciotola coperto con un telo umido, non a contatto. Quindi incorporate la Manitoba restante e la farina 00 e lavorate il composto finché sarà ben elastico. A questo punto, aggiungete lo strutto un fiocchetto alla volta e fate lievitare fino al raddoppio del volume (circa 2 ore) coperto come sopra.
2 Tagliate il pecorino a cubettini. Riprendete l'impasto, allargatelo un po' con le mani su un piano infarinato e poi tiratelo con il matterello fino a uno spessore di 3-4 mm. Ricavate tante strisce larghe 4 cm e lunghe 10-12 cm. Spennellate un lato lungo di ciascuna con poca acqua, sistemate sul lato opposto qualche cubetto di pecorino e arrotolatevi intorno la pasta. Ripiegate i rotolini a ciambella sigillando bene il punto di congiunzione.
3 Friggete le ciambelline, poche alla volta, in abbondante olio a 170 ° girandole un paio di volte, finché saranno dorate e gonfie. Sgocciolatele su carta per fritti, salatele e servitele calde.

GNOCCO FRITTO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

500 g di farina 00 + quella per la lavorazione – 100 ml di latte – 60 g di strutto – 20 g di lievito di birra – olio (o strutto) per friggere – sale – salumi a piacere per accompagnare

1 Disponete la farina a fontana e mettete al centro lo strutto a fiocchetti, il lievito stemperato in una cucchiaiata di acqua tipieda e il latte miscelato con 150 ml di acqua tiepida. Iniziate ad amalgamare gli ingredienti unendo un pizzico di sale dopo un minuto. Poi proseguite la lavorazione fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Mettetelo in una ciotola, coprite con un telo umido non a contatto e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume (2-3 ore, secondo la temperatura ambiente).

2 Riprendete l'impasto e stendetelo con il matterello sul piano infarinato fino a uno spessore di 3-4 mm. Con una rotella dentellata, riducetelo prima in lunghe strisce larghe 6 cm e quindi in losanghe di 4 cm circa di altezza.

3 Friggetele in abbondante olio a 170° (o nello strutto se volete attenervi alla ricetta originale), poche alla volta, girandole più volte finché saranno gonfie e dorate. Scolate su carta per fritti, salate e servite subito con salumi a piacere.





SGABEI CON STRACCHINO, OLIVE E SALVIA

pag.36

PIZZELLE FRITTE
pag.36



CALZONCELLI ALLE CIPOLLE

MEDIA
PER 12 PEZZI
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
220 CAL/PEZZO

200 g di farina 00 + quella per la lavorazione – 200 g di farina Manitoba – 500 g di cipolle – 200 g di pomodorini – 80 g di olive nere denocciolate – 60 g di pecorino grattugiato – 4 acciughe sott'olio – 1 mazzetto di prezzemolo – 15 g di lievito di birra – olio extravergine d'oliva –olio per friggere – sale – pepe

1 Stemperate il lievito in una cucchiaiata di acqua tiepida, quindi diluitelo con altri 240 ml di acqua a temperatura ambiente. Miscelate le 2 farine in una ciotola, unite l'acqua con il lievito e amalgamate gli ingredienti. Aggiungete un pizzico di sale, trasferite l'impasto su un piano infarinato e lavoratelo a piene mani finché sarà liscio ed elastico. Mettetelo in una ciotola, coprite con un telo umido non a contatto e lasciate lievitare in un luogo tiepido fino al raddoppio del volume (2-3 ore, secondo la temperatura ambiente). Dividete l'impasto in 12 porzioni, sagomatele a pallina, sistematele su una placca infarinata, copritele con un telo e lasciate lievitare ancora mezz'ora.
2 Tritate grossolanamente le olive. Lavate i pomodorini e riduceteli a spicchietti. Pulite le cipolle, affettatele e fatele appassire in padella con un filo di extravergine e un pizzico di sale. Poi unite le acciughe e stemperatele con una forchetta fino a scioglierle. Aggiungete le olive e i pomodorini e fate asciugare il mix per qualche minuto. Profumate con il prezzemolo lavato e sminuzzato un'abbondante macinata di pepe, lasciate intiepidire e incorporate il pecorino.
3 Stendete le palline di impasto con il matterello sul piano infarinato formando dei dischi di circa 12 cm di diametro. Farciteli con il composto preparato e ripiegate la pasta in modo da formare delle mezzelune; premete bene lungo i bordi per sigillarle. Friggete i calzoncelli in abbondante olio a 170°, pochi alla volta, girandoli spesso finché saranno gonfi e dorati. Scolateli su carta per fritti e serviteli caldi.



PETTOLE AI PEPERONI CRUSCHI E FINOCCHIETTO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

500 g di farina 00 – 20 g di peperoni cruschi – 1 cucchiaino di semi di finocchio – 12 g di lievito di birra – olio per friggere – sale

1 Raccogliete la farina in una ciotola, unite il lievito stemperato in una cucchiaiata di acqua tiepida e quindi 350 ml di acqua a temperatura ambiente in cui avrete sciolto un pizzico di sale. Iniziate a mescolare, poi unite i semi di finocchio tritati grossolanamente e i peperoni cruschi sbriciolati e mescolate ancora per ottenere una pastella liscia e piuttosto densa.
2 Coprite con un telo e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume (2-3 ore, secondo la temperatura ambiente).
3 Scaldate abbondante olio a 170° e friggetevi l'impasto ridotto in palline delle dimensioni di una noce: prelevatelo con le mani inumidite. Scolate le pettole su carta per fritti una volta che saranno gonfie e dorate, salatele e servitele subito.

SGABEI CON STRACCHINO, OLIVE E SALVIA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

<u>per la pasta</u> 400 g di farina 00 + quella per la lavorazione – 100 g di farina di mais fioretto – 20 g di lievito di birra – un mazzetto di salvia – olio extravergine d'oliva – sale
<u>per la farcitura e la frittura</u> 400 g di stracchino – 100 g di olive taggiasche denocciolate sott'olio – 1 pezzo si scorza di limone non trattato – 1 ciuffo di basilico – sale

1 Miscelate le due farine, disponetele a fontana e versate al centro 2 cucchiai di olio, il lievito stemperato in una cucchiaiata di acqua tiepida e quindi 275 ml di acqua tiepida e iniziate ad amalgamare gli ingredienti. Poi unite un pizzico di sale e continuate a lavorare a piene mani fino a ottenere una pasta liscia ed elastica. Trasferitela in una ciotola, copritela con un telo umido non a contatto e lasciatela lievitare in un luogo tiepido fino al raddoppio del volume (2-3 ore, secondo la temperatura ambiente).
2 Stendete la pasta su un piano infarinato fino a uno spessore di 4-5 mm. Ricavate delle strisce di 4x15-18 cm e schiacciatevi sopra con forza le foglioline di salvia inumidendo con poca acqua il punto in cui le applicate.
3 Tritate le olive con la scorza di limone e il basilico. Friggete gli sgabei in abbondante olio a 170°, pochi per volta, finché saranno gonfi e dorati. Sgocciolateli su carta per fritti, tagliateli a metà nel senso della lunghezza e farciteli con lo stracchino e il battuto di olive. Salateli e serviteli subito.

PIZZELLE FRITTE

MEDIA
PER 12 PEZZI
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
315 CAL/PEZZO

<u>per la pasta</u> 200 g di farina Manitoba – 300 g di farina 00 + quella per la lavorazione – olio extravergine d'oliva – 20 g di lievito di birra – 10 g di sale (in alternativa potete utilizzare 7-800 g di pasta per pizza pronta)
<u>per la farcitura</u> 250 g di mozzarella fiordilatte – 200 ml di passata di pomodoro – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 mazzetto di basilico – olio per friggere – sale – peperoncino

1 Stemperate il lievito in 300 ml di acqua a 25°. Miscelate le due farine e disponetele a fontana sulla spianatoia, impastatele con il mix di lievito aggiungendolo poco per volta. Incorporate quindi il sale e poi 35 ml di olio. Quando avrete ottenuto una pasta liscia, mettetela in una ciotola, copritela con un canovaccio umido e lasciatela lievitare fino al raddoppio del volume (2 ore circa).
2 Condite la passata di pomodoro con una presa di sale, un pizzico di peperoncino e qualche fogliolina di basilico spezzettata. Tritate la mozzarella. Stendete la pasta con il matterello sul piano infarinato fino a uno spessore di 4 mm circa e ricavatene 12 dischetti di 8-10 cm di diametro. Friggete 3 dischetti per volta in abbondante olio a 170° per 2 minuti da un lato e 1 minuto dall'altro. Prelevateli con un ragno, sgocciolateli su carta per fritti e ripetete l'operazione fino a terminare i dischetti di pasta.
3 Conditene uno con pomodoro e mozzarella, mettetelo di nuovo sul ragno e tenetelo a contatto con la superficie dell'olio per terminare la frittura e sciogliere la mozzarella; sgocciolate su nuova carta per fritti e tenete in caldo. Procedete allo stesso modo per le altre pizzelle sempre mettendole in caldo via via che sono pronte.

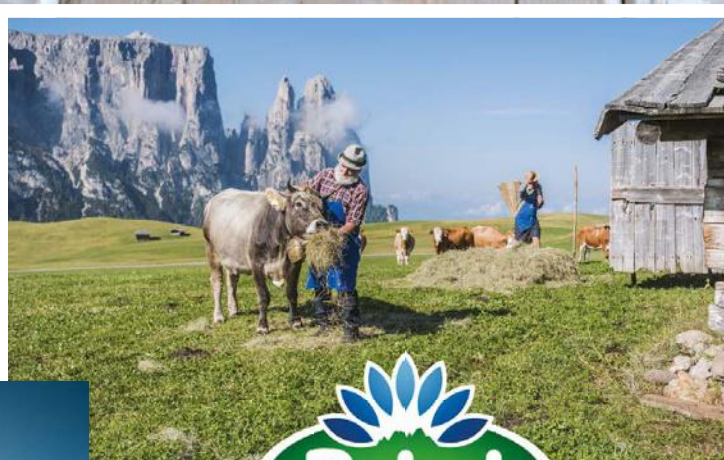
Pagina 28-29: grembiule Forme di Farina, ciotola grande Society Limonta, piattino Francesca Reitano Ceramica. Pagina 32: vassoio Livellara, ciotolina Francesca Reitano Ceramica, americana Society Limonta, canovaccio Stamperia Bertozzi. Pagina 33: piatto ovale Francesca Reitano Ceramica. Pagina 34: tagliere vintage Mirtillo Rosso Antiques. Pagina 35: ciotola vintage Mirtillo Rosso Antiques, mug Society Limonta. Indirizzi a pagina 114

Degustazione altoatesina: la mozzarella Latte Fieno



DA BESTIAME NUTRITO A PASCOLO E FIENO, UN LATTE CHE RENDE SPECIALE CIÒ CHE GIÀ CONOSCI

Oggi la mozzarella può tornare a stupire, grazie al lavoro dell'unica azienda che la produce con il latte fieno altoatesino, un latte di altissima qualità che conserva i profumi e i sapori dei pascoli, insignito del marchio STG (Specialità Tradizionale Garantita). Ma andiamo con ordine. Brimi è un'azienda cooperativa che riunisce 1.100 soci contadini di montagna. Sono allevamenti familiari e piccoli masi dove il bestiame mangia al pascolo erba fresca, fieno e una piccola percentuale di cereali, senza mangimi insilati (ovvero fieno sigillato ermeticamente soggetto a fermentazione) e senza OGM.
Una modalità che preserva la biodiversità del paesaggio montano e che dà vita proprio al latte fieno. Ogni giorno Brimi lo raccoglie con i propri mezzi, a una distanza massima di 30 Km dalla sede di Varna (Bressanone), garantendo una filiera corta, controllata e certificata. Tutta questa cura è il segreto della mozzarella Latte Fieno, un sapore che merita una degustazione.














@brimisudtirol www.brimi.it



Limone Costa d'Amalfi

GIOIELLO DELLA COSTIERA, IL PROFUMATISSIMO SFUSATO AMALFITANO TRIONFA NEL LIMONCELLO E NELLA PASTICCERIA. MA È SPECIALE IN TUTTO IL MENU

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Si muovono agili, quasi sospesi, sui pergolati di castagno dove crescono i limoni lungo i "giardini", terrazzamenti a strapiombo sul mare. Sono i "contadini volanti", come li ha definiti la giornalista e scrittrice Flavia Amabile, che ha dedicato un libro ai coltivatori di limoni della Costiera Amalfitana. Un'agricoltura eroica su terreni impervi, dove tutto viene fatto ancora a mano: centinaia di gradini con le casse sulle spalle (teleferiche e rotaie sono rare), raccolta, potatura, manutenzione dei pergolati. La cultivar è lo sfusato amalfitano che, come Limone Costa d'Amalfi, nel 2001 ha ottenuto l'Igp ed è tutelato da un Consorzio di 276 aderenti (oltre 250 coltivatori). Il nome deriva dalla forma affusolata dell'agrume, di dimensioni medio-grosse (almeno 100 g di peso) e scorza spessa, giallo chiaro, molto aromatica e ricca di oli essenziali. La polpa, povera di semi, è succosa e acidula. L'oro giallo è una presenza secolare in Costiera, che secondo alcuni risale agli Arabi (X sec. circa), secondo altri all'epoca romana, come testimonierebbero alcuni affreschi di Pompei. Oggi, dopo un progressivo abbandono, c'è stata una ripresa delle coltivazioni, come spiega Chiara Gambardella, direttore del Consorzio. È appena nato il Distretto Agroalimentare di Qualità del Limone Costa d'Amalfi Igp, in collaborazione con varie istituzioni, proprio per valorizzare e sviluppare la limonicoltura. La zona di produzione comprende tredici comuni, da Positano a Vietri sul Mare; la raccolta è più volte all'anno ma i frutti più pregiati sono quelli della primavera-estate.

fresco limoncello

Tipico della Costiera Amalfitana ma anche di Sorrento, Capri e Procida, si prepara lasciando in infusione nell'alcol le scorze di limone. Sono perfette quelle dello sfusato, molto profumate, che infatti vengono largamente utilizzate per la produzione del limoncello. Si serve freddo a fine pasto oppure può arricchire farce e creme.

RISOTTO AL LIMONE CON LE VONGOLE

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

2 limoni Costa d'Amalfi – 400 g di riso Arborio o Carnaroli – 1 kg di vongole – 2 litri di brodo leggero – 4 spicchi d'aglio – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – prezzemolo – sale

1 Tagliate 4 fettine dai limoni e grattugiate la scorza rimanente. In una pentola fate dorare 1 spicchio d'aglio nell'olio. Unite il riso e fatelo tostare brevemente. Aggiungete metà della scorza di limone grattugiata e il brodo bollente, poco alla volta, e proseguite la cottura.
2 Nel frattempo preparate le vongole. Pulitele bene e fatele spurgare di eventuali residui di sabbia. In una padella dorate l'aglio rimasto in poco olio, aggiungete le vongole e fatele aprire a fuoco vivo. Sgusciatele e conservate il fondo di cottura senza l'aglio.
3 Quando il riso è al dente e ha assorbito il brodo, aggiungete la scorza grattugiata rimasta (tenendone da parte un pizzico per decorare) e le vongole con il loro fondo di cottura. Mantecate il risotto con il burro, regolate di sale e servite con le fettine di limone e la scorza tenute da parte e uno spolverizzata di prezzemolo tritato.

Ricetta del Consorzio di Tutela del Limone Costa d'Amalfi Igp

Dall'insalata alla pasticceria

Il limone profuma la cucina variegata e ricca della Costiera, la superba pasticceria e il suo prodotto simbolo, il limoncello. Per gli amalfitani doc una delle preparazioni tipiche dell'agrume è "all'insalata", tagliato a pezzi con la buccia (rigorosamente edibile) e condito con menta, olio d'oliva, sale e aceto di vino (un tempo si usava il vino cotto). Come racconta Gabriele Cavaliere, autore del libro *Q.B. storie d'amore e di sapore* (Officine Zephiro), che riunisce 120 ricette, tipiche e rivisitate. "Un altro classico sono gli spaghetti al limone, con prezzemolo, aglio e succo e scorza aggiunti a freddo. Oppure il coniglio in foglie di limone, impanato e cotto in forno. Infine, una particolarità: il caffè al limone, con una scorzetta nella tazzina", conclude.

Tra le tantissime ricette, deliziosi i primi piatti, dai tagliolini con crema di parmigiano, panna e limone agli gnocchi di ricotta o di patate aromatizzati con la scorza. Il pesce si sposa con il gusto fresco dell'agrume, dai filetti di merluzzo infarinati e passati in padella con succo, buccia e timo al branzino avvolto nelle foglie, insaporito con una salsina agrumata alla senape. Ma il trionfo dello sfusato è in pasticceria. A cominciare dalle sublimi delizie, cupolette di pan di Spagna imbevuto di bagna al limoncello, farcite di crema pasticciera e ricoperte di crema al limone. E poi torte, crostate, soufflé, profiteroles, tiramisù, budini, creme, gelati, granite, biscotti, marmellate, canditi. Basta visitare la pasticceria del maestro Sal De Riso a Minori per trovare decine di creazioni aromatizzate al limone.



Lunch *in verde*



POCHI AMICI E UNA STRAORDINARIA CASA TRASPARENTE CHE RIFLETTE PRATI, FRONDE E VIGNETI SONO LA PERFETTA CORNICE PER UN MENU CHE GIOCA E SI COMPIACE DI SOTTOLINEARE LE CARATTERISTICHE DEL PANORAMA E LE GIOIE DELLA STAGIONE

testo di Daniela Falsitta, servizio di Deborah Piana Agostinetti, ricette di Livia Sala, foto di Beatrice Pilotto, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia Glass House & Spa per l'ospitalità





Piatti Asa Selection e Rosenthal. Vassoio in legno Rosenthal. Sul vassoio bicchieri in ceramica Casa Shop. Bicchieri in vetro Ziher e bicchierini Asa Selection. Vaso con macchie Hay, brocca Casa Shop e piatto ovale Broste Copenhagen. Tovaglioli Society. Indirizzi a pagina 114



PANCAKE DI PISELLI CON CAPPERI E BOTTARGA

pag. 47



RISOTTO CON ZUCCHINETTE, FIORI E MANDORLE AL PESTO

pag. 47



A sinistra, piastrella usata come vassoio Domenico Mori su tagliere in legno massello Riccardo Monte; sopra, piatto Serax e tovagliolo Society. Nella pagina accanto: piatto Terrazzo Asa Selection; posata Serax, tovagliolo in lino Society; bicchiere in vetro soffiato Zieher. Indirizzi a pagina 114

Finalmente è arrivata! Proprio lei, la tanto attesa bellissima stagione. Non si può fare a meno di festeggiarla e soprattutto di “cucinarla” con passione. Eccoci allora sulle colline del Monferrato, un territorio a pochi chilometri dalle grandi città del nord Italia di grande vocazione vinicola (vedi le nostre scelte enologiche a pagina 48) e rara bellezza, tanto da essere compreso nella lista dei Patrimoni dell'Umanità dell’Unesco. È qui che abbiamo scelto di preparare un pranzo "in verde" che aspira a fondersi con la natura circostante. Proprio come la straordinaria casa di vetro che ci ha ospitato per l’occasione. L’apertura del lunch è salutata da piccoli pancake di piselli con capperi e bottarga. La dolcezza dei verdi legumi primaverili, semplicemente sgranati, lessati e frullati, regala una nota delicata all’impasto, che viene bilanciata dalla sapidità di capperi e bottarga della guarnitura. I sapori un po’ estremi ma ben legati dalla panna acida ne fanno un perfetto, irresistibile *amusebouche*. Intanto il primo piatto è sul fuoco e si finisce di apparecchiare, all’aperto, su un grande tavolo di legno completamente ”nudo”.

Ma è un risotto o un prato? La domanda sorge spontanea per questa portata che unisce al carnaroli del nord Italia un pesto creativo. È composto da spinacini novelli ed erbe aromatiche (timo e maggiorana, cipollina e basilico), cosparso di fiori



POLLO ALLA PIASTRA CON CREMA DI AVOCADO E CECI
pag. 47

CAROTE E FRAGOLE SPEZIATE AL FORNO
pag. 47



Il servizio di queste pagine è stato scattato alla Glass House & Spa, una suite a 5 stelle con spa nel Monferrato. Costruita in vetro, acciaio e legno, coniuga comfort, design e sostenibilità per offrire agli ospiti un'esperienza unica e coinvolgente (info: dreamcharme.com).

di zucchina e di borragine. Meno conosciuta nel resto d'Italia, la borragine è un'erba spontanea diffusa tra Liguria e Piemonte dove si utilizza per i ripieni e le torte salate, ma anche lessata e ripassata in padella o semplicemente condita con olio e limone. A noi qui interessano i suoi fiori eduli di un bel blu acceso.

Le gioie per gli occhi proseguono con il secondo: pollo insaporito da una marinata con birra e senape e poi cotto semplicemente alla piastra. Abbiamo aggiunto qualche manciata di ceci arrostiti profumati alla paprica e una salsa di avocado e yogurt perché il verde e l'effetto bosco non devono mancare. Se l'avocado arriva dal carrello del super (le coltivazioni italiane di questo frutto sono prevalentemente in Sicilia e Calabria), per il contorno ci siamo affidati a piccoli produttori locali. In questo periodo dell'anno si trovano, oltre ai pisellini freschi, le dolcissime carote novelle. **segue >**

MENU

Pancake di piselli con capperi e bottarga
PREPARATE L'IMPASTO IN ANTICIPO: LA COTTURA VA FATTA INVECE ALL'ARRIVO DEGLI OSPITI.

Carote e fragole speziate al forno
CUOCETE LE CAROTE AL MATTINO PER POI SCALDARLE IN FORNO CON LE FRAGOLE.

Risotto con zucchinette e fiori
AL MATTINO PREPARATE IL PESTO E LE ZUCCHINE. IL RISOTTO DEV'ESSERE INVECE ESPRESSO.

Pollo con crema di avocado e ceci
IL GIORNO PRIMA PREPARATE LA SALSA E ARROSTITE I CECI, DA SCALDARE MENTRE CUOCETE IL POLLO.

Torta millestrati
DA PREPARARE IL GIORNO PRIMA E TENERE IN FRIGO.

Biscottini marmorizzati
FATELI TRANQUILLAMENTE IN ANTICIPO.

Coffee tonic
PREPARATE CUBETTI E CAFFÈ AL MATTINO E MIXATE AL MOMENTO.

HO SCELTO LA QUALITÀ KASANOVA



Benedetta Rossi,
la foodblogger più amata
dagli Italiani.

Ho scelto il
SET 18 PEZZI MULTICOLOR
per servire
le mie ricette facili,
veloci e gustose.

E COME FAI A NON COMPRARLO ANCHE TU?

A SOLI
29,90€

SCOPRI DI PIÙ!



SET 18 PEZZI MULTICOLOR

I MIEI PIATTI IN CERAMICA PREFERITI!
COLORI BRILLANTI E FINITURE CURATE PER APPARECCHIARE
UNA TAVOLA ORIGINALE, ALLEGRA E COLORATA.
CREANO L'ATMOSFERA IDEALE IN FAMIGLIA O CON GLI AMICI.

KASANOVA®

BISCOTTINI MARMORIZZATI AL SESAMO

pag. 48



TORTA MILLESTRATI ALLE MANDORLE E GANACHE ALLO ZENZERO

pag. 48





COFFEE TONIC

pag. 48



Sopra, piattino Rosenthal e tovagliolo in lino Society. A sinistra, dall'alto: piatto rettangolare Merci for Serax su tagliere in marmo Casa Shop; bicchieri Zieher su vassoio con piedini Rosenthal; abito verde Once Milano. Indirizzi a pagina 114

Si farebbero sgranocchiare volentieri senza dover aggiungere nulla. Infatti la nostra ricetta è semplicissima: carote, timo, cumino e... fragole.

La protagonista del dessert è golosità allo stato puro: ci vorrà una lunga passeggiata per mettere a posto la coscienza. La torta millestrati alle mandorle richiede una certa precisione. Cominciamo col dire che alla base c'è una dacquoise: preparazione poco nota in Italia, è invece classica della pasticceria francese. Va preparata con albumi montati insieme allo zucchero fino a ottenere una meringa ben soda e lucida a cui si amalgama una farina di frutta secca (di mandorle nel nostro caso). La cottura è brevissima e le conferisce molta croccantezza, perciò si può anche usare a pezzi in un dolce al cucchiaio, nella macedonia o nel gelato per aggiungere una consistenza sorprendente. Quanto agli altri 999 strati (uno più, uno meno) si tratta di una burrosa crema al formaggio e una ganache al cioccolato ripetute molte volte grazie a un piccolo stratagemma. Cottura brevissima anche per il secondo dolcetto con cui viziarsi a metà pomeriggio. Così come nella torta si ripetono strati chiari e scuri, anche qui l'impasto al sesamo bianco si alterna a quello nero, ma con linee mosse e irregolari.

Ci si sposta intanto all'interno della casa di vetro e, da questa posizione panoramica, ci si gode una delizia con seducenti trasparenze. È il Coffee tonic, una bevanda con caffè e acqua tonica inventata di recente nei bar degli Stati Uniti dove si "allunga" l'espresso. Noi la prepariamo con la classica moka e vi uniamo alcuni cubetti di ghiaccio che ingabbiano foglioline di timo. Imparatela ora per servirla tutta l'estate.

sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



Bayerland Mozzarella in Sfoglia

Gustosa, genuina e soprattutto versatile. Prodotta solo con latte bavarese la Mozzarella in Sfoglia Bayerland può essere gustata in tantissime occasioni: come antipasto o come piatto unico facile e sfizioso. E la qualità è garantita dal controllo totale della filiera produttiva. Disponibile nel formato da 130 gr.



Passata di Pomodoro Giallo Alce Nero

Prodotta solo con pomodori della varietà Goldy coltivati in Emilia Romagna è biologica al 100%. Ha una consistenza ricca e cremosa e si distingue per sapore dalle classiche passate rosse. Ideale per sughi leggeri e veloci, sposa bene anche ingredienti dal carattere forte e sapido.



Carnaroli Superfino Riserva San Massimo

Prodotto nella Riserva San Massimo (Parco lombardo della valle del Ticino) attraverso una lavorazione improntata alla tradizione e alla sostenibilità, un riso eccellente che si distingue per la bassa collosità, la perfetta tenuta di cottura, rara compattezza del chicco e alta percentuale di amido.



Pala Cannonau di Sardegna Riserva

Prodotto esclusivamente con uve cannonau coltivate sui terreni argillosi calcarei delle tenute Pala. Colore rosso rubino cupo, sprigiona un profumo di more e ciliegie unite a note di spezie fini. Struttura elegante e lunga persistenza. Si abbina a carni rosse, primi piatti saporiti e piccanti, formaggi stagionati.



Caffè Aneri

Profumo intenso, aroma dolce e di cioccolato, corpo avvolgente e gusto equilibrato, rotondo ed armonico. Una miscela di pregiati caffè arabica e robusta realizzato in capsule compatibili con il sistema Nespresso. In vendita in esclusiva presso i Supermercati Esselunga.



I Pronti Al Vapore Valfrutta

La cottura al vapore, la pratica confezione che può essere direttamente scaldata nel microonde, gli ingredienti appetitosi e ad alto contenuto nutrizionale rendono I Pronti al Vapore un piatto sano e veloce. Disponibili in 5 varianti tra cui BULGUR, QUINOA, RISO ROSSO con pomodori e olive verdi.



Fusilli Integrali Le Stagioni D'Italia

La pasta integrale di grano duro Senatore Cappelli è prodotta da una filiera 100% italiana che utilizza un'antica varietà di grano coltivata senza l'utilizzo di glifosate, naturalmente fonte di fibre e proteine, è di facile digeribilità e indicata anche per persone sensibili al glutine.



Tostallegri di Biscopan

Croccanti e gustosi, fatti con olio extravergine di oliva, lievito madre e farina Intera, l'unica farina bianca che conserva le parti nobili del chicco mantenendo attive le fibre alimentari, importanti per ridurre l'impatto glicemico. Cotti al forno, sono ideali come snack o per accompagnare sfiziosi aperitivi. Disponibili nel formato multipack che contiene 6 singole confezioni da 35 gr. cad.



Olio di Semi Sagra

Nuovo abito "green" per gli oli di semi Sagra (Gruppo Salov), che conferma il suo impegno a sostegno dell'ambiente. Da aprile sugli scaffali con le innovative bottiglie in r-PET realizzate in plastica riciclata al 50%, totalmente riutilizzabili grazie anche agli imballi in cartone 100% riciclato.









PANCAKE DI PISELLI CON CAPPERI E BOTTARGA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
190 CAL/PORZIONE

per i pancake 2 uova – 200 g di piselli già cotti – 50 g di farina – 40 g di burro – sale
per guarnire 30 g di bottarga di muggine – 50 g di capperi sott'olio – 120 g di panna acida – 1 mazzetto di aneto – pepe

1 Sgusciate le uova in una ciotola e lavoratele a lungo con le fruste per renderle spumose, quindi incorporatevi la farina, i piselli frullati con poca acqua e 20 g di burro fuso. Regolate di sale.
2 Strofinate una padella antiaderente con un pezzo di carta da cucina appena unto con il burro rimasto e scaldatela: versatevi il composto a cucchiaiate, tenendole distanti una dall'altra. Cuocete per un paio di minuti, girate i pancake con una spatola e cuoceteli per 1-2 minuti anche sull'altro lato.
3 Guarniteli con un po' di panna acida, la bottarga a lamelle, qualche cappero sgocciolato, pepe e ciuffetti di aneto.

RISOTTO CON ZUCCHINETTE, FIORI E MANDORLE AL PESTO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

320 g di riso carnaroli – 1 mazzetto di basilico – 1 mazzetto di erba cipollina – 1 mazzetto di timo – 1 mazzetto di maggiorana – 40 g di spinacini novelli – 6 zucchinette – 60 g di grana padano Dop – 40 g di mandorle a lamelle – 1,5 l di brodo vegetale – 2 cipollotti – 6 fiori di zucchina – una dozzina di fiori di borragine – olio extravergine d'oliva delicato – sale – pepe

1 Tritate i cipollotti e fateli appassire in una casseruola con un filo d'olio e un pizzico di sale. Lasciate che il soffritto diventi traslucido, quindi prelevatelo e tenetelo da parte. Aggiungete poco olio nella casseruola e tostatevi il riso un paio di minuti, mescolandolo con un cucchiaio di legno. Unite il soffritto al riso e bagnatelo con un mestolo di brodo bollente alla volta, mescolando spesso; proseguite la cottura per circa 15 minuti.
2 Raccogliete nel bicchiere del frullatore a immersione gli spinacini, un pizzico di sale e una manciata di ciascuna delle erbe tritate: basilico, erba cipollina, timo e maggiorana. Aggiungete un filo d'olio, 40 g di grana padano grattugiato e un mestolino d'acqua fredda, poi frullate per ottenere un pesto liscio. Lavate le zucchinette e tagliatele a julienne. Un paio di minuti prima del termine della cottura, unite il pesto al risotto, ancora brodo se serve e mescolate bene.
3 Togliete dal fuoco, coprite e lasciate riposare qualche istante, poi distribuite nei piatti e completate con la julienne di zucchinette crude, le lamelle di mandorle tostate, una macinata di pepe e il grana rimasto a scaglie. Guarnite con i fiori di borragine e di zucchina.

POLLO ALLA PIASTRA CON CREMA DI AVOCADO E CECI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

800 g di petti di pollo – 1 lattina di birra – 6 cucchiai di senape rustica – 1 spicchio d'aglio – 2 piccoli avocado maturi (300 g totali senza pelle e nocciolo) – 200 g di yogurt – 1 ciuffo di basilico – 300 g di ceci in scatola sgocciolati – 80 g di insalatina (cuori di lattuga) – peperoncino – paprica – 1/2 limone – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Spellate e schiacciate l'aglio, unitelo a sale, pepe, un filo d'olio e la metà della senape. Spalmate la salsina ottenuta sui petti di pollo e bagnateli con la birra; lasciate marinare per un'ora al fresco.
2 Asciugate perfettamente i ceci su alcuni fogli di carta da cucina, poi conditeli con l'olio e un pizzico di paprica e peperoncino; metteteli in una pirofila e infornateli a 200° per 25-30 minuti, rigirandoli di tanto in tanto. Sgocciolate il pollo dalla marinata e cuocetelo su una piastra ben calda 7-8 minuti per lato, poi conditelo con un filo d'olio e il resto della senape, avvolgetelo con un foglio di alluminio e lasciatelo intiepidire.
3 Tagliate a pezzetti gli avocado e raccoglieteli nel bicchiere del frullatore con lo yogurt, olio, sale, pepe e qualche foglia di basilico: frullate fino a ottenere una salsa liscia. Lavate e asciugate l'insalatina, conditela con sale, pepe, olio e qualche goccia di succo di limone, sistematela su un piatto da portata; adagiatevi sopra il pollo affettato, la salsa di avocado, i ceci arrostiti e servite.

CAROTE E FRAGOLE SPEZIATE AL FORNO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
110 CAL/PORZIONE

2 mazzi di carote novelle (800 g circa) – 250 g di fragole – 1 mazzetto di timo – 1/2 cucchiaino di semi di cumino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe – 1/2 cucchiaino di pepe rosa

1 Raschiate le carote sotto il getto dell'acqua corrente, poi asciugatele e tagliatele a metà nel senso della lunghezza.
2 Sistematele su una placca e conditele con sale, pepe, olio e i semi di cumino pestati con il pepe rosa.
3 Lavate, asciugate e tagliate a metà le fragole. Cuocete le carote nel forno già caldo a 200° in modalità ventilata per 15 minuti, poi unite le fragole, qualche ciuffetto di timo e proseguite la cottura per una decina di minuti.







TORTA MILLESTRATI ALLE MANDORLE E GANACHE ALLO ZENZERO

ELABORATA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
620 CAL/PORZIONE

per la dacquoise 6 albumi – 60 g di zucchero fine – 180 g di zucchero a velo – 160 g di farina di mandorle per la crema al formaggio 100 g di burro morbido – 250 g di zucchero a velo – 525 g di formaggio spalmabile per la ganache allo zenzero 225 g di cioccolato fondente – 375 ml di panna fresca – 60 g di burro – 1 cucchiaino di zenzero in polvere per guarnire 50 g di albumi – 100 g di zucchero fine – una quarantina di more – fogliolineo di erba cedrina

1 Preriscaldate il forno a 180° e iniziate preparando la dacquoise: montate gli albumi aggiungendovi lo zucchero fine in tre volte, per ottenere una meringa soda e lucida. Unite la farina di mandorle e lo zucchero a velo, quindi stendete il composto su una placca foderata con un foglio di carta da forno (30x40 cm) e cuocete per 12 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare.
2 Per la crema montate in una grossa ciotola, con l'aiuto delle fruste, il burro con lo zucchero a velo, unendo anche il formaggio spalmabile. Spatolate la crema sulla base di dacquoise, livellatela con una spatola e mettete in frigo.
3 Tritate il cioccolato per la ganache e raccoglietelo nel mixer: portate a bollore la panna con lo zenzero e versatela tutta in una volta sul cioccolato, azionando l'apparecchio. Quando il cioccolato sarà completamente fuso, unite anche il burro morbido a pezzettini e frullate ancora per qualche istante. Distribuite la ganache sullo strato di crema al formaggio e battete la teglia sul piano in modo da assestarla. Trasferite in frigo per altri 30 minuti, o finché la ganache risulterà abbastanza indurita.
4 Togliete il dolce dalla placca e rifilatelo sui 4 lati, quindi tagliatelo in 6 rettangoli uguali (tagliatelo prima a metà, poi ogni metà in 3 parti). Sovrapponete i 6 strati e mettete il dolce ancora in frigo per un paio di ore.
5 Montate gli albumi rimasti, aggiungendo lo zucchero un po' alla volta, fino a ottenere una meringa soda e lucida. Decorate il dolce con le more e terminate con la meringa: doratela con un cannello e completate con qualche foglia di erba cedrina.

BISCOTTINI MARMORIZZATI AL SESAMO

MEDIA
PER 50 BISCOTTI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
40 CAL/PEZZO

170 g di farina + quella per il piano di lavoro – 70 g di zucchero – 75 g di burro – 1/2 uovo – 35 g di semi di sesamo nero – 35 g di semi di sesamo bianco – 1 limone non trattato – 1/2 baccello di vaniglia – 1/2 cucchiaino da caffè di lievito – sale

1 In un cutter tritate finissimi i semi di sesamo bianchi con metà dello zucchero e poi, separatamente, quelli neri e lo zucchero rimasto.
2 Raccogliete in una ciotola la farina, il lievito setacciato, un pizzico di sale e lavorateli con il burro; aggiungete il mezzo uovo leggermente sbattuto, i semini di vaniglia e una grattatina di scorza di limone.
3 Dividete in due l'impasto e incorporate a una la pasta di sesamo bianco e all'altra quella di sesamo nero. Formate due panetti, avvolgeteli nella pellicola e fate riposare in frigo per 30 minuti.
4 Dividete ciascun panetto in 4 parti, quindi formate un'unica massa, alternando i due colori: impastate brevemente, senza lavorare troppo. L'impasto dovrà avere un effetto marmorizzato.
5 Con il matterello stendete la pasta sul piano leggermente infarinato a uno spessore di 3-4 mm e ricavate i biscotti con la forma che preferite. Infornate a 175° per 12-15 minuti. Fate raffreddare prima di servire.

COFFEE TONIC

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 5 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA NESSUNA
15 CAL/PORZIONE

6 caffè ristretti – 250 ml di acqua tonica ghiacciata – 1 mazzetto di timo

1 La sera precedente preparate dei cubetti di ghiaccio, mettendo alcune foglie di timo nell'acqua.
2 Versate in 6 bicchieri i caffè freddi: se li preparate con la moka, mettete nella caldaia della caffettiera meno acqua del normale e abbondante polvere così da ottenere un caffè più forte.
3 Distribuite in ciascun bicchiere 3-4 cubetti di ghiaccio al timo, suddividete l'acqua tonica e servite immediatamente.

BERE GIUSTO

L'INTONAZIONE PRIMAVERILE DEL MENU SI ATTAGLIA MERAVIGLIOSAMENTE ALLA FRAGRANZA DEI VINI MONFERRINI E, IN PARTICOLARE, A QUELLA DELLE VERSIONI LEGGIADRE E GIOVANILI DI DUE SPECIALITÀ DELLA ZONA: IL CORTESE E LA FREISA. IL PRIMO, BIANCO ELEGANTE PER ANTONOMASIA, SI MUOVE RISPETTOSO DELLA MISURA DEI CONDIMENTI TRA IL PANCAKE, DEL QUALE TIENE D'OCCHIO LA BOTTARGA, E IL RISOTTO, UNA PROVA DI ECCELLENZA IDEALE PER APPREZZARNE L'EQUILIBRIO. LA FREISA, MEGLIO SE IN VERSIONE APPENA VIVACE, ACCETTA IL SINGOLARE CONFRONTO CON L'ESOTICA CREMOSITÀ DELL'AVOCADO E IL GUSTO TERRAGNO DEI CECI. SULLA VARIEGATA UNIONE DI GUSTI E CONSISTENZE DEI DESSERT METTIAMO INVECE LA FLOREALE ETERNITÀ DEL BRACHETTO IN VERSIONE AMABILE.

La filosofia degli avanzi





GRANA PADANO DOP, L'ALLEATO DELLA CUCINA ANTI SPRECO

La cucina anti spreco è più di una tendenza, è una filosofia di vita che abbina sostenibilità e gusto autentico. Un esempio? Le croste di Grana Padano pulite e utilizzate per insaporire il brodo o il minestrone. Oppure tagliate a cubetti e passate in microonde per un minuto, fino a diventare croccanti come pop corn. Non vanno buttate neppure le bucce di zucca o carota e le foglie esterne del finocchio. Basta spolverizzarle con Grana Padano, condire con un filo d'olio, qualche spezia e passare in forno: un gratin davvero speciale! Per non sprecare neanche una scaglia di questo prezioso alleato, Grana Padano si conserva nella parte meno fredda del frigo, si estrae almeno un'ora prima per farlo "respirare" e si taglia all'ultimo secondo per non farlo asciugare.

granapadano.it



Realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali concesso con il D.M. del 14/12/2020 N.9374996

ZUPPA DI GRANA PADANO DOP RISERVA, FARRO E FAVE

Tempo di preparazione: 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
• 80 g di crosta di Grana Padano DOP Riserva • 1 cipolla piccola, a pezzi • 150 g di farro • 300 g di fave (con baccello, anche surgelate) • 2 l di brodo vegetale • 1 mazzetto di basilico fresco • 1 piccolo peperoncino rosso (facoltativo) • 8 cipollotti • 2 cucchiai di olio EVO • sale e pepe

1. Sbollentate le fave in acqua bollente salata per 2 minuti e raffreddatele in acqua ghiacciata per mantenere il colore. Se utilizzate fave fresche, il baccello può essere usato per il brodo. **2.** Soffriggete in una casseruola con l'olio, la cipolla tritata, il peperoncino e una presa di sale. Quando la cipolla si è ammorbidita, aggiungete il farro e tostatelo per un paio di minuti. Aggiungete metà del brodo e la crosta di Grana Padano e fate bollire il farro per circa 15 minuti aggiungendo il brodo necessario. **3.** Condite i cipollotti con sale e olio e arrostiteli in una padella per due minuti per lato. Tritateli grossolanamente e aggiungeteli alla zuppa. Quando il farro è cotto ma ancora al dente, aggiungete le fave e riportate a ebollizione. **4.** Togliete la crosta di Grana Padano dalla zuppa, ricavate tanti quadratini mentre è ancora calda, quindi rimetteteli nella zuppa. Condite a piacimento e servite con una spolverata extra di Grana Padano grattugiato e qualche foglia di basilico.

garmugia LUCCHESE

UN PRIMO CHE PUNTA SUL GUSTO FRESCHISSIMO DELLE PRIMIZIE DI STAGIONE. UN VERO INNO ALLA PRIMAVERA

di Paola Mancuso, in cucina Livia Sala, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Oggi che la stagionalità degli ingredienti è praticamente scomparsa dalle nostre tavole, la garmugia è uno di quei piatti strettamente legati ai sapori più genuini e "veri" della primavera.

Con le sue "cinquanta sfumature di verde", può infatti essere preparata solo per poche settimane all'anno, quando arrivano primizie freschissime come piselli teneri e dolci, fave novelle (che qui chiamano baccelli), ma sono ancora disponibili, per poco, asparagi e carciofi.

Tipica della Lucchesia, la garmugia è difficile da trovare perfino in altre zone della Toscana. Dove le ricette della tradizione contano sì una gran varietà di zuppe e minestre come le arcinote ribollita e pappa al pomodoro, ma sempre con l'utilizzo preponderante di pane. Che anche nella garmugia non manca, ma con una presenza più discreta: non va mai disposto a fette sul fondo della ciotola, ma tagliato a cubetti, poi fritti o tostati, disposti sulla superficie all'ultimo momento, quasi come una guarnizione, prima dell'immancabile "giro" d'olio buono. Una differenza non da poco, che la fa somigliare più alla vignarola laziale (che pure è a base di legumi e carciofi, ma stufati e serviti come contorno) che alle rustiche zuppe toscane.

Oltre al parco utilizzo del pane, un'altra peculiarità della garmugia, quasi volesse nobilmente distinguersi dalla cucina contadina, è il tocco prezioso della carne macinata, di manzo o di vitello, che ne innalza il lignaggio a un livello decisamente superiore. Così, infatti, la descriveva in un appunto Mario Tobino, narratore e poeta viareggino, sottolineando come fosse appannaggio delle facoltose famiglie borghesi: "Il piatto segreto del Seicento, usato dai benestanti di Lucca per chi usciva da sofferenza, da lenta malattia. Oppure quando si voleva, per la salvezza dell'anima, consolare un povero. Consisteva – e consiste – in erbe le più aromatiche, in carni finemente tritate; e il tutto a lento fuoco gorgogliato sulla brace dei carboni".

Sebbene Tobino faccia riferimento alle origini secentesche della garmugia, non sono arrivate fino a noi ricette anteriori a quella trascritta dalla marchesa Maria Luisa Incontri Lotteringhi della Stufa, cuoca per diletto, nel suo libro *Pranzi e conviti*, pubblicato nel 1965 e considerato un classico della gastronomia e del costume. La nobildonna consigliava la garmugia ai convalescenti e ai viaggiatori e ne racconta anche le modalità di preparazione, che prevede poco brodo e cottura non troppo lunga delle verdure, in modo da mantenerne la consistenza e, diremmo oggi con più solida consapevolezza nutrizionale, pure le vitamine. Il che spiega anche perché fosse considerata un alimento ricostituente e corroborante.



BERE GIUSTO

LA GARMUGIA OFFRE AL VINO L'APPASSIONANTE E RARA OPPORTUNITÀ DI MISURARSI SIA SULLA VARIETÀ DEGLI INGREDIENTI, SIA SULLA PARTICOLARE SCANSIONE DELLE COTTURE; UN INCROCIO CHE RENDE ACCESSIBILI VEGETALI COME I CARCIOFI E GLI ASPARAGI NON SEMPRE COSÌ DISPONIBILI A FARSI ACCOSTARE. SCEGLIAMO UN BIANCO DELLA COOPERATIVA AGRICOLA CALAFATA, NEL MEDESIMO TERRITORIO DELLA RICETTA, OTTENUTO DA VERMENTINO, MOSCATO E MALVASIA: UNA COMBINAZIONE CHE INCORAGGIA IL DUELLO ODOROSO TRA I DUE PROTAGONISTI, PRIMA DI APRIRE ALL'INCONTRO GUSTATIVO TRA LA SOSTANZA DELLA MINESTRA, GIOCATA SU LEVITÀ SORPRENDENTI GRAZIE ANCHE AL BRODO DI BACCELLI E GAMBI, E L'AGILITÀ DI UN VINO GENTILE E VIVACE.

INTERVISTA



Oste toscano doc

LA PASSIONE DI STEFANO DE RANIERI PER LA CUCINA NASCE QUANDO DA BAMBINO SCORAZZAVA NELLA TRATTORIA DEL NONNO, NEL CENTRO DI LUCCA. 25 ANNI FA STEFANO HA APERTO IN CITTÀ IL PROPRIO LOCALE (RISTORANTEMECENATE.IT) INSIEME ALLA COMPAGNA SOLEDAD, AI FORNELLI. LUI INVECE SI OCCUPA DELL'ATTENTA SCELTA DELLE MATERIE PRIME, CHE CERCA PRESSO PICCOLI PRODUTTORI LOCALI, INDICATI ANCHE NEL MENU: DAI GRANI ANTICHI PER PASTA E PANE FATTI IN CASA, AL PESCE CHE GLI FORNISCE UNA COOPERATIVA DI PESCATORI VIAREGGINA, FINO ALLE MIGLIORI VERDURE DELL'ORTO. LA CUCINA CHE PROPONE È TRADIZIONALE E MOLTO LEGATA AL TERRITORIO.

I LEGUMI SONO UNA SPECIALITÀ DELLA LUCCHESIA. SÌ, È RINOMATA SOPRATTUTTO PER LE TANTE VARIETÀ DI FAGIOLI, TRA CUI IL CANNELLINO, IL LUPINARO E IL FAGIOLO MALATO, COSÌ CHIAMATO PERCHÉ HA LA BUCCIA CHIARA E FINE, CHE PROPONGO COME CONTORNO. MA NELLA NOSTRA CUCINA TRADIZIONALE VENGONO UTILIZZATE ANCHE VERDURE ED ERBE DI CAMPO, COME PER LA TORTA DI VERDURE, UN DOLCE TIPICO UNICO, A BASE DI FROLLA, CON PARMIGIANO E UVETTA.

COME PREPARATE LA GARMUGIA? COME CARNE UTILIZZIAMO IL MANZO GIOVANE, COME LIQUIDO DI COTTURA ACQUA. LE VERDURE DEVONO RIMANERE BEN DISTINTE, PER QUESTO LE AGGIUNGIAMO A PARTIRE DALLE FAVE, FINENDO POI CON LE PUNTE DI ASPARAGI. PER COMPLETARE, IL NOSTRO PANE A DADINI, CHE LA TRADIZIONE VUOLE FRITTO NEL BURRO, OPPURE TOSTATO NEL FORNO.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

ALCUNI LOCALI DEL TERRITORIO CHE OFFRONO QUESTA E ALTRE SPECIALITÀ TRADIZIONALI (SI CONSIGLIA DI TELEFONARE PER VERIFICARE GIORNI E ORARI DI APERTURA).

IL MECENATE
Via del Fosso 94, Lucca, tel. 0583512167
NEL CENTRO STORICO, È IL LOCALE DI STEFANO DE RANIERI. RICAVATO DAI LOCALI DELL'ANTICA LAVANDERIA VERCIANI, DI CUI CONSERVA L'INSEGNA. OLTRE ALLA GARMUGIA, COME PRIMO OFFRE PASTA FATTA IN CASA COME I TIPICI TORDELLI LUCCHESI (PASTA RIPIENA) E I TACCONI (SORTA DI LASAGNETTE). NEI SECONDI, LE CARNI FANNO DA PADRONE: ROVELLINE (FETTINE DI MANZO IMPANATE E FRITTE RIPASSATE IN PADELLA CON POMODORO), CONIGLIO IN UMIDO COTTO NEL COCCIO E POLLO. TRA I DOLCI, DA NON PERDERE LA ZUPPETTA DI BUCCELLATO LUCCHESE CON CREMA E FRAGOLE E LA TORTA DI VERDURE.

ANTICA LOCANDA DI SESTO
Via Ludovica 1660, Lucca, tel. 0583578181
STORICO LOCALE DELLA FAMIGLIA TOMEI, CHE UTILIZZA I PRODOTTI DELLA MAIOLINA, FATTORIA DI PROPRIETÀ. TRA I PRIMI, OFFRE PASTE DI GRANI ANTICHI, TORDELLI LUCCHESI E, IN STAGIONE, GARMUGIA. AMPIA LA SCELTA DEI SECONDI DI CARNE: POLLO AL MATTONE, COSTOLETTE DI CAPRETTO ALLA BRACE, ROVELLINE LUCCHESI, COSCIO D'OCA CONFIT E SALSICCIA DI CINTA SENESE ALLA BRACE.

OSTERIA DEL NENI
Via Pescheria 3, Lucca, tel. 0583492681
IL MENU OFFRE LA DEGUSTAZIONE DI SOLE ZUPPE, CAVALLO DI BATTAGLIA DEL LOCALE, SECONDO LA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO: GARMUGIA, PAPPA AL POMODORO, FRANTOIANA, RIBOLLITA, PANCOTTO, FRANTOIANA. TRA I DOLCI, TIRAMISÙ CON BUCCELLATO.


1


4


2


3


5


6


7

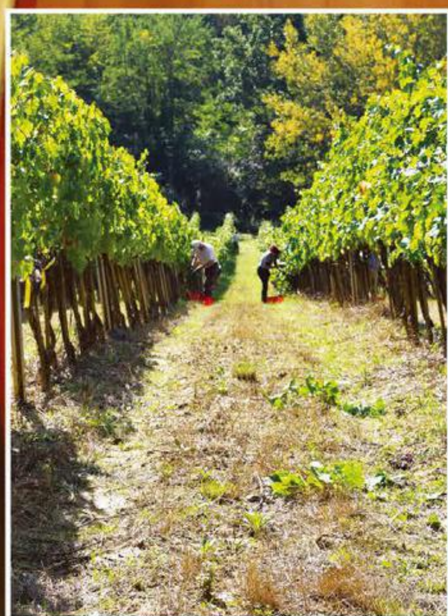
GARMUGIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

200 g di piselli freschi con il baccello non trattato – 150 g di fave fresche sgranate – 200 g di asparagi – 2 cipollotti novelli – 2 carciofi – 1 carota – 1 cipolla – 100 g di carne di manzo tritata – 50 g di pancetta tesa – 2-3 fette di pane casereccio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate le punte degli asparagi e tenetele da parte; pelate i gambi con un pelapatate e riduceteli a tocchi. Sgranate i piselli e lavate i baccelli, scegliendo quelli più integri e teneri, spuntateli e tagliateli a pezzetti.
2 Mettete baccelli e gambi, la cipolla sbucciata e tagliata a metà e la carota raschiata in una casseruola con 1,5 l d'acqua; portate a ebollizione.
3 Una volta ridotto il brodo a 1 litro, eliminate la carota e la cipolla e frullate le bucce di piselli e i gambi degli asparagi, in modo da ottenere un brodo cremoso, ma ancora liquido. Filtrate per eliminare i filamenti delle verdure, salate e tenete da parte, in caldo.
4 Nel frattempo, mondate i carciofi: eliminate le foglie esterne più dure e le punte e tagliate i cuori a fettine sottili.
5 Pulite i cipollotti, affettateli fini e fateli appassire in una casseruola con 2 cucchiai d'olio. Tagliate la pancetta a striscioline, aggiungetele al soffritto e fatele rosolare.
6 Unite la carne tritata e cuocete a fiamma vivace per una decina di minuti, mescolando.
7 Aggiungete le fettine di carciofo, le fave, i piselli, qualche mestolo del brodo preparato, salate, coprite con il coperchio e continuate la cottura a fuoco dolce per circa 20 minuti, versando ogni tanto poco brodo caldo e mescolando delicatamente (le verdure non devono disfarsi). A cottura quasi ultimata, unite le punte di asparagi. Intanto, riducete il pane a dadini e tostateli. Distribuite la garmugia nei piatti e completate con un filo d'olio, una macinata di pepe e i dadini di pane.







Metinella

Nel cuore dell'area vocata alla produzione del vino Nobile di Montepulciano, tra le colline che salgono dalla Valdichiana godendo dell'ottima esposizione al sole e della migliore ventilazione dei vigneti, Metinella coltiva 25 ettari di uve Sangiovese, Mammolo, Colorino e Canaiolo, eccezionali per profumi e corposità anche grazie ai terreni nei quali affondano le radici, tufacei e franco sabbiosi di origine pliocenica a quote variabili dai 300 ai 550 metri slm. Nata nel 2015 dall'acquisizione di due aziende preesistenti, ha da subito intrapreso un grande lavoro di recupero delle viti e ricostruzione della cantina dove, oltre ad installare un impianto di climatizzazione che mantiene costanti temperatura e umidità e crea un flusso d'aria anti-ristagni, sono state sostituite le vecchie botti con nuove da 25 e 50 hl in rovere e allier.
La coltivazione, biologica anche se non ancora certificata, prevede un'attenta selezione delle uve per dare vita a bottiglie all'altezza della grande tradizione del Nobile e dei migliori vini autoctoni.

Montepulciano (SI)
Via Fontelellera 21/A - Tel. +39 030 5780877 - www.metinella.it -

Mer
mon

ALBUMI, ZUCCHERO E TANTA ARIA: NASCE COSÌ UNA CANDIDA BONTÀ DA DECLINARE IN TRE VERSIONI, ITALIANA, FRANCESE E SVIZZERA, CON USI DIFFERENTI

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Francesca Salvemini

inga *amour*

Tutto ebbe inizio per amore. O così pare, perché l'origine di questa delizia leggera come una nuvola e zuccherata come un confetto è avvolta nel mistero, con un ampio margine lasciato alla fantasia, soprattutto degli animi più romantici. La tradizione narra, infatti, che la ricetta della meringa fu inventata nel XVIII secolo da un pasticciere svizzero per conquistare il cuore della principessa Maria, figlia del re polacco Stanislaus Leszczynski, già promessa sposa di Luigi XV. Se il prode pasticciere riuscì o meno a rapire il cuore della futura sovrana di Francia non ci è dato sapere, ma sicuramente ne conquistò il palato, tanto da spingere la fanciulla a conoscere di persona l'ideatore di quella delizia. L'incontro avvenne nella città di Meiringen, in Svizzera, da cui sarebbe poi derivato il nome. Comunque sia andata, questo dolce candido, spumoso e friabile, conquistò in poco tempo tutta l'Europa.

Un grande classico in tre varianti

Il segreto della meringa sta in un ingrediente impalpabile, ma fondamentale: le minuscole bollicine d'aria inglobate dal bianco dell'uovo quando viene sbattuto con lo zucchero, che ne fanno aumentare il volume fino a 8 volte. In base al momento in cui lo zucchero viene incorporato agli albumi e alle temperature raggiunte durante la lavorazione, si distinguono tre tipologie di meringa: italiana, francese e svizzera. Più friabile o compatta, pronta all'uso o da far asciugare in forno, ciascuna con un utilizzo ideale, come vi spieghiamo nelle pagine del servizio.

RICETTA BASE

INGREDIENTI:
ALBUMI – ZUCCHERO SEMOLATO
ATTREZZATURA: FRUSTE ELETTRICHE (O PLANETARIA) – TERMOMETRO DA CUCINA

1 Raccogliete in un pentolino l'acqua con 3⁄4 dello zucchero e mettete sul fuoco a fiamma media.

2 In una grossa ciotola (o nella planetaria) montate a velocità bassa gli albumi con le fruste elettriche e, appena inizieranno a essere spumosi, unite lo zucchero rimasto. Continuate a montare a velocità media fino a ottenere un composto ben montato.

3 Misurate con un termometro da cucina la temperatura dello sciroppo: non appena avrà raggiunto i 120° toglietelo da fuoco.

4 Versate metà dello sciroppo sugli albumi aumentando al massimo la velocità delle fruste. Abbassate un po' la velocità e versate anche il resto dello sciroppo e continuate a montare fino a ottenere una meringa ben soda. Potete prepararla in anticipo e tenerla in frigo fino al momento dell'utilizzo. Non è necessaria la cottura in forno.



italiana

Detta anche meringa "cotta", si prepara aggiungendo a filo uno sciroppo bollente di acqua e zucchero sugli albumi già parzialmente montati (solitamente la quantità di zucchero è il doppio rispetto agli albumi, anche se le proporzioni possono variare a seconda delle ricette); il composto viene poi ancora montato fino al raffreddamento. Il passaggio cruciale in questa preparazione è la cottura dello zucchero a 120° (è indispensabile un termometro da cucina). A questa temperatura lo sciroppo di zucchero si scioglie meglio una volta incorporato: per effetto del calore, infatti, una parte dell'acqua contenuta negli albumi evapora, la spuma si gonfia e lo sciroppo, di consistenza vischiosa, mantiene coeso il composto. Con questa sorta di "pastorizzazione" si ottiene una meringa morbida, elastica e molto stabile, pronta da utilizzare (senza la necessità di cottura in forno): è ideale per decorare crostate o torte meringate (in questo caso basterà farla dorare per pochi minuti sotto al grill oppure fiammeggiarla con un cannello). Per la sua stabilità è indicata anche per la preparazione di gelati, mousse o come base per semifreddi, che possono essere consumati subito, senza toglierli dal freezer prima, perché restano sufficientemente morbidi per essere tagliati e serviti anche all'ultimo momento. La meringa cotta può essere utilizzata anche dopo diverse ore, senza che si smonti.



CHEESECAKE MERINGATO AL MANGO

pag. 59

MATTONELLA AL CAFFÈ CON MANDORLE TOSTATE E MERINGA

pag. 59

MATTONELLA AL CAFFÈ CON MANDORLE TOSTATE E MERINGA

ELABORATA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

per la mattonella 275 ml di panna fresca – 125 g di mascarpone – 3 tazzine di caffè ristretto freddo (meglio se espresso) – 2 cucchiai di miele – 15 biscotti secchi tipo Petit
per la ganache al cioccolato e la guarnizione 160 ml di panna fresca – 200 g di cioccolato fondente – 20 g di burro – 50 g di mandorle tostate
per la meringa italiana 80 g di albumi (circa 2) – 165 g di zucchero semolato fine

1 Per la mattonella, montate la panna con il mascarpone e il miele, poi incorporate 2 tazzine caffè mescolando delicatamente con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto. Versate il composto in uno stampo a cassetta (da 18x8 cm e 7cm di altezza) rivestito con pellicola e affogatevi i biscotti in fila, in senso verticale, dopo averli spennellati con il caffè rimasto. Mettete in freezer e lasciate rassodare per qualche ora.
2 Preparate la ganache al cioccolato. Scaldate la panna in un pentolino. Tritate fine il cioccolato e fuori dal fuoco unitelo alla panna bollente, insieme al burro a pezzettini; lasciate riposare un paio di minuti, poi mescolate delicatamente fino a ottenere una ganache perfettamente liscia. Lasciate raffreddare.
3 Sformate la mattonella su un foglio di carta da forno: rifilate quest'ultimo intorno alla mattonella, poi sistematela su una gratella. Versate sul dolce la ganache al cioccolato, facendola colare su tutti i lati e lisciandola con una spatola. Cospargete la superficie con le mandorle tritate grossolanamente e rifilate la ganache alla base. Trasferite la mattonella su un piatto da portata, eliminando la carta la forno, e mettete a rassodare in freezer.
4 Per la meringa italiana, raccogliete in un pentolino 30 ml di acqua con 130 g di zucchero e mettete sul fuoco a fiamma media. In una grossa ciotola (o nella planetaria) montate a velocità bassa gli albumi; appena inizieranno a essere spumosi unite lo zucchero rimasto. Continuate a montare a velocità media. Quando la temperatura dello sciroppo avrà raggiunto i 120°, versatelo a filo sugli albumi continuando a montare con le fruste (come spiegato a pagina 56). Continuate a montare fino a ottenere una meringa ben soda.
5 Distribuite la meringa preparata sulla mattonella creando dei ciuffi irregolari e doratela con la fiamma di un cannello (oppure passatela per 1 minuto sotto il grill del forno). Servite immediatamente.



CHEESECAKE MERINGATO AL MANGO

DIFFICILE
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

per la base 200 g di biscotti tipo Digestive – 100 g di burro – sale
per la farcitura 350 g di formaggio spalmabile tipo Philadelphia – 100 g di ricotta – 90 g di zucchero semolato – 3 uova – 220 g di polpa di mango – sale
per la meringa italiana 120 g di albumi (circa 3) – 250 g di zucchero semolato fine

1 Per la base, coprite il fondo di una tortiera a cerniera da 16,5 cm di diametro e 7 cm di altezza con un foglio di carta da forno. Sbriciolate finemente i biscotti nel mixer e aggiungete il burro fuso e un pizzico di sale; con il composto rivestite il fondo e i bordi dello stampo, premendo leggermente con il dorso di un cucchiaio. Mettete in frigo a indurire.
2 Preparate la farcitura: frullate 120 g di polpa di mango con le uova; incorporate al composto il formaggio spalmabile, la ricotta e lo zucchero semolato e mescolate con una frusta per eliminare i grumi. Versate il composto sulla base di biscotti, quindi affogatevi il resto della polpa di mango a pezzettini. Cuocete in forno a 160° per circa 1 ora. Togliete dal forno e lasciate raffreddare, poi passate in frigo per qualche ora.
3 Per la meringa italiana, raccogliete in un pentolino 45 ml di acqua con 200 g di zucchero e mettete sul fuoco a fiamma media. Iniziate a montare gli albumi con le fruste elettriche in una grossa ciotola (o nella planetaria) fino a quando inizieranno a essere spumosi. Quando la temperatura dello sciroppo avrà raggiunto i 120°(utilizzate un termometro da cucina), versatelo a filo sugli albumi continuando a montare fino a ottenere una meringa ben soda (come spiegato a pagina 56).
4 Distribuite delicatamente la meringa preparata sulla torta e doratela con la fiamma di un cannello (o passatela 1 minuto sotto il grill del forno).

RICETTA BASE

INGREDIENTI:
ALBUMI – ZUCCHERO SEMOLATO
ATTREZZATURA: FRUSTE ELETTRICHE
(O PLANETARIA)

1 Versate gli albumi in una grossa ciotola (o nella planetaria) con 1/3 dello zucchero.

2 Iniziate a lavorare gli albumi con le fruste alla velocità minima, unendo ancora 1/3 dello zucchero e montate, tenendo le fruste inclinate per far incorporare al composto quanta più aria possibile.

3 Quando il composto sarà completamente montato, aggiungete gradualmente lo zucchero rimasto e, aumentando la velocità delle fruste, continuate a montare fino a ottenere una meringa ben soda e lucida.

4 Trasferite il composto nella forma desiderata sulla placca del forno e cuocete le meringhe nel forno già caldo a 90° per circa 2 ore. Quindi lasciatele raffreddare nel forno per circa 1 ora con lo sportello socchiuso.



francese

È la meringa classica per eccellenza: si prepara montando gli albumi "a freddo", aggiungendo lo zucchero poco a poco (il peso dello zucchero è poco meno del doppio di quello degli albumi, anche se le proporzioni possono variare a seconda delle ricette); il composto deve essere poi asciugato in forno, a bassa temperatura. Pur essendo la più semplice da realizzare, richiede qualche accortezza per una perfetta riuscita: gli albumi devono essere freschissimi, a temperatura ambiente e non contenere traccia di tuorlo (il grasso impedisce la completa montatura). Lo zucchero va aggiunto gradualmente, una piccola parte all'inizio e il resto poco alla volta, per evitare che gli albumi diventino vischiosi e non montino. La montata deve essere a neve fermissima e lucida: capovolgendo la ciotola deve rimanere ben attaccata. La meringa francese ha una consistenza piuttosto friabile: per ottenere un composto più elastico e resistente, a fine lavorazione si possono aggiungere aceto e amido di mais. Il composto una volta montato va utilizzato subito (altrimenti si sgonfia): potete modellarlo con la sac à poche nelle forme desiderate per creare i classici dolcetti o farne la base per pavlove e rotoli farciti dopo il passaggio in forno. La temperatura del forno deve essere compresa tra i 90 e i 100°, per circa 2 ore. A fine cottura, per evitare che la meringa si sgonfi, lasciatela raffreddare nel forno spento con lo sportello socchiuso, in modo che il vapore possa uscire.

MERINGHE VARIEGATE
AI LAMPONI, CIOCCOLATO
E CARAMELLO

pag.63



PAVLOVA CON CHANTILLY ALLA ROSA, MORE E MIRTILLI BRINATI

pag. 63

PAVLOVA CON CHANTILLY ALLA ROSA, MORE E MIRTILLI BRINATI

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

per la crema chantilly 250 ml di latte – 50 g di tuorli (circa 3) – 50 g di zucchero – 20 g di amido di mais – acqua di rose – 250 ml di panna fresca
per la base di meringa francese 140 g di albumi (circa 4) – 240 g di zucchero semolato fine – ½ cucchiaio di aceto bianco – 12 g di amido di mais
per guarnire 125 g di mirtilli – 125 g di more – foglie di menta

1 Preparate la crema chantilly: stemperate l'amido di mais con 40 ml di latte in un pentolino, mescolando con una frusta; unite poi i tuorli e mescolate bene. A parte scaldate il latte avanzato con lo zucchero e versatelo tutto in una volta sul composto di amido di mais preparato, mescolando con una frusta sul fuoco, a fiamma bassa. Quando la crema si sarà addensata, togliete dal fuoco e coprite con carta da forno.
2 Per la base di meringa francese, versate gli albumi in una grossa ciotola (o nella planetaria) con 80 g di zucchero e iniziate a montare con le fruste alla velocità minima, tenendo le fruste inclinate per far incorporare al composto quanta più aria possibile. Quando il composto risulterà completamente montato, aumentate la velocità delle fruste e aggiungete gradualmente lo zucchero rimasto, continuando a montare fino a ottenere una meringa ben soda e lucida (come spiegato a pagina 60). Incorporate delicatamente alla meringa l'aceto e l'amido di mais, mescolando con una spatola dal basso verso l'alto. Sistemate il bordo di uno stampo a cerniera da circa 18-20 cm di diametro sulla placca foderata con carta da forno e riempitelo con la meringa in modo da formare un grosso guscio, sfilate lo stampo e sagomatelo con il dorso di un cucchiaio e scavatelo al centro. Cuocete il guscio di meringa in forno a 140° per circa 1 ora; poi abbassate la temperatura a 120° e cuocete per 30 minuti (tempi e temperatura di cottura permettono di ottenere una meringa croccante all'esterno e morbida all'interno).
3 Allargate more e mirtilli su un vassoio e metteteli in freezer mentre cuoce la meringa (otterrete un effetto brinato). Profumate la chantilly con poche gocce di acqua di rosa e incorporatevi la panna, montata. Riempite il guscio della meringa completamente raffreddato con la crema chantilly e guarnite con i piccoli frutti brinati e qualche fogliolina di menta.



MERINGHE VARIEGATE AI LAMPONI, CIOCCOLATO E CARAMELLO

FACILE
PER CIRCA 16 MERINGHE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 3 ORE
85 CAL/PORZIONE

125 g di albumi (circa 3) – 240 g di zucchero semolato fine – 1 cucchiaio di confettura di lamponi – 25 g di cioccolato fondente – 1 cucchiaio di salsa al caramello – 20 g di arachidi tostate salate

1 Preparate la meringa francese: versate gli albumi in una grossa ciotola (o nella planetaria) con 80 g di zucchero e iniziate a montare con le fruste alla velocità minima, tenendole inclinate per far incorporare al composto quanta più aria possibile. Quando il composto risulterà ben montato, aggiungete lo zucchero rimasto gradualmente, aumentando la velocità delle fruste e continuando a montare fino a ottenere una meringa ben soda e lucida (come spiegato a pagina 60).
2 Trasferite il composto in una tasca da pasticciere, tagliate la punta e distribuite il composto a mucchietti ben distanziati su una placca foderata con un foglio di carta da forno. Con un cucchiaino sporcate 1/3 delle meringhe con la confettura di lamponi, 1/3 con il cioccolato fondente, fuso a bagnomaria e 1/3 con la salsa al caramello; cospargete queste ultime con le arachidi tostate tritate.
3 Cuocete le meringhe nel forno già caldo a 90° per circa 2 ore. Fate raffreddare nel forno spento aprendo lo sportello per lasciare uscire l'umidità.

RICETTA BASE

INGREDIENTI:
ALBUMI – ZUCCHERO SEMOLATO
ATTREZZATURA: FRUSTE ELETTRICHE (O PLANETARIA) –TERMOMETRO DA CUCINA

1 Riunite gli albumi in una casseruola con lo zucchero, mescolate sul fuoco con una frusta in modo che lo zucchero si sciolga.

2 Quando il composto raggiungere i 60°, versatelo in una grossa ciotola (o nella planetaria).

3 Montate a lungo con le fruste elettriche, a velocità medio-alta fino a ottenere una meringa soda e lucida.

4 Se previsto dalla ricetta, incorporate lo zucchero a velo setacciato attraverso un colino a maglie fini.
Si può cuocere la meringa in forno a 90° per circa 2 ore e 30 minuti per ottenere gusci e basi croccanti; oppure utilizzarla subito, senza il passaggio in forno, per preparare creme e farciture.



svizzera

Questa preparazione prevede che gli albumi (freschissimi, a temperatura ambiente e privi di tracce di tuorlo) e lo zucchero vengano montati inizialmente sul fuoco. Questo passaggio "a caldo" è cruciale per denaturare meglio le proteine dell'uovo che, incorporando più aria, formano bolle più piccole, ottenendo una meringa più densa e compatta. Anche in questo caso è fondamentale tenere d'occhio la temperatura: il composto va tolto dal fuoco quando raggiunge i 60° (non oltre, altrimenti gli albumi iniziano a cuocere e la meringa non monta), trasferito in una ciotola (o nella planetaria) e montato con le fruste elettriche a velocità medio-alta, fino a farlo addensare e raffreddare. Particolarmente soda e compatta, è ideale per decorazioni elaborate (animali, funghetti etc...) o per creare basi per torte meringate (come quella al caramello a pagina 67), che si manterranno intatte anche dopo la cottura in forno a 90°, per circa 2 ore e 30 minuti. In questo caso, per ottenere una meringa dalla grana più fine, si può sostituire una percentuale di zucchero semolato con quello a velo, setacciandolo attraverso un colino nel composto già montato, incorporandolo poi delicatamente con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto. La meringa svizzera può essere anche utilizzata subito, per preparare golose guarnizioni (come la crema al burro della torta al cioccolato a pagina 67). In questo caso, al composto già montato si può aggiungere il succo di limone, che aiuta a correggere il caratteristico sentore di uovo.

TORTA AL CAFFÈ E CACAO,
CON CREMA AL BURRO
E CIOCCOLATO

pag. 67





TORTA MERINGATA CON CREMA AL CARAMELLO SALATO

pag. 67

TORTA MERINGATA CON CREMA AL CARAMELLO SALATO

ELABORATA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 2 ORE + IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 30 MINUTI
250 CAL/PORZIONE

per le basi di meringa svizzera 150 g di albumi (circa 4) – 150 g di zucchero semolato fine – 80 g di zucchero a velo
per la farcitura 45 g di tuorli (circa 3) – 120 g di zucchero – 165 ml di panna fresca

1 Per le basi di meringa svizzera, raccogliete gli albumi in una casseruola, unite lo zucchero semolato e scaldate sul fuoco mescolando con una frusta fino a raggiungere la temperatura di 60° (utilizzate un termometro da cucina). Trasferite il composto in una grossa ciotola (o nella planetaria), e montate a lungo con le fruste elettriche fino a ottenere una meringa soda; infine incorporate lo zucchero a velo setacciato attraverso un colino (come spiegato a pagina 64).
2 Aiutandovi con un anello da 20 cm di diametro (potete utilizzare anche il bordo di una tortiera a cerniera), distribuite la meringa su una placca rivestita con un foglio di carta da forno formando due dischi. Togliete l'anello e cuocete i dischi di meringa in forno a 90° per 2 ore e 30 minuti; fateli completamente raffreddare in forno tenendo lo sportello aperto per far uscire l'umidità.
3 Preparate intanto la farcitura: sciogliete in un pentolino dal fondo spesso 60 g di zucchero fino a ottenere un caramello ben dorato; fuori dal fuoco unite 120 ml di panna a temperatura ambiente e mescolate bene in modo da sciogliere il caramello. Fate raffreddare completamente e trasferite in frigo.
4 Preparate uno sciroppo scaldando lo zucchero avanzato con 40 ml di acqua fino a raggiungere i 121°. Versate metà dello sciroppo sui tuorli, montando con le fruste alla massima velocità; poi unite anche lo sciroppo rimasto, diminuendo la velocità e continuando a montare fino a raffreddamento completo. Passate la crema preparata su un bagnomaria di acqua e ghiaccio per qualche minuto, mescolandola delicatamente con una frusta. Montate la panna rimasta ben fredda con la panna al caramello preparata e incorporate il composto alla crema completamente raffreddata.
5 Sistemate un disco di meringa su un piatto da portata, cingetelo con un anello, versate la farcitura preparata e coprite con il secondo disco di meringa. Coprite con pellicola per alimenti e mettete in freezer per qualche ora. Passate la lama di un coltellino sotto il getto di acqua calda del rubinetto tra il dolce e l'anello per poter sfilare quest'ultimo e servite.

Pagina 57: piatto Casa.
Pagina 62: piatto Virginia Casa.
Pagina 66: piatto Virginia Casa.
Indirizzi a pagina 114



TORTA AL CAFFÈ E CACAO, CON CREMA AL BURRO E CIOCCOLATO

DIFFICILE
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 2 ORE + IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
650 CAL/PORZIONE

per le basi 200 g di farina + quella per lo stampo – 6 g di lievito per dolci – 120 g di cioccolato fondente – 1 tazzina di caffè – 25 g di cacao amaro in polvere – 50 ml di yogurt bianco al naturale – 120 g di burro morbido + quello per lo stampo – 110 g di zucchero semolato – 110 g di zucchero di canna – 35 ml di olio di semi di mais – 2 uova – sale
per la crema al burro e cioccolato 100 g di albumi (circa 3) – 190 g di zucchero semolato fine – 1/2 cucchiaino di succo di limone – 280 g di burro morbido – 250 g di cioccolato fondente

1 Per le basi, imburrate e infarinate due stampi a cerniera da 18 cm di diametro. In una ciotola miscelate la farina setacciata con il lievito e un pizzico di sale. Sciogliete il cioccolato in un pentolino con il caffè e il cacao, mescolando il meno possibile. Incorporate poi lo yogurt diluito con 60 ml di acqua.
2 Montate il burro morbido con i due tipi di zucchero e l'olio di semi fino a ottenere un composto soffice e spumoso; incorporate le uova, uno alla volta, continuando a mescolare. Aggiungete la farina e il composto di cioccolato e yogurt, alternandoli 1/3 alla volta, e mescolate l'impasto con una spatola. Versatelo negli stampi e infornate a 175° per circa 40 minuti. Lasciate raffreddare le basi negli stampi.
3 Per la crema al burro e cioccolato, fate fondere a il cioccolato a bagnomaria e tenetelo in caldo. Preparate una meringa svizzera mescolando sul fuoco gli albumi con lo zucchero con una frusta. Quando il composto raggiunge i 60°, trasferitelo in una grossa ciotola (o nella planetaria), unite il succo di limone e montate a lungo con le fruste elettriche fino a ottenere una meringa soda e compatta (come spiegato a pagina 64). Continuando a montare, incorporate alla meringa prima il burro morbido a pezzetti, e poi metà del cioccolato fuso, mescolando con una spatola; tenete da parte qualche cucchiaiata di composto e unite al resto il cioccolato fuso rimasto.
4 Sistemate una delle due basi su una piccola casseruola rovesciata del diametro di poco inferiore a quello della torta (fungerà da piedistallo per farcire la torta) e spalmatela con metà della crema al burro e cioccolato; coprite con l'altra base, rovesciata, e trasferite in frigo per 20 minuti.
5 Spatolate il dolce con la crema rimasta e terminate con qualche spatolata della crema più chiara tenuta da parte per un effetto marmorizzato.



In primo piano, di **Alessi** gli eleganti portauovo firmati dal designer Marcel Wanders; sono in resina termoplastica, completi di cucchiaino a martelletto in acciaio inox (anche nella versione nera, € 24 l'uno) e fanno parte della collezione Dressed come il piattino e le tazze da tè. Americana di **Society Limonta**. Indirizzi a pagina 114

Portauovo

COME TUTTE LE COSE SEMPLICI SI PRESTA A MILLE VARIANTI CON FORME, MATERIALI E STILI DIVERSI. PER RESTARE UGUALE A SÉ STESSO

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

"L'uovo ha una forma perfetta benché sia fatto con il c...", diceva Bruno Munari per il quale complicare è semplice, ma semplificare è difficile. E non esiste forma più semplice - e al tempo stesso completa e gioiosa - dell'uovo. Che però ha un piccolo difetto, se lo si può chiamare tale: non si regge in piedi. E così l'uomo, sin dai tempi antichi ha realizzato uno specifico contenitore per tenere l'uovo fermo davanti a sé, il portauovo.

Ne sono stati rinvenuti esemplari preistorici, altri risalenti all'antica Grecia e persino gli scavi di Pompei ne hanno riportato alla luce diversi tipi. A partire dal Medioevo poi il portauovo diventa un oggetto popolare, ma è il Rinascimento che lo consacra a vezzo irrinunciabile. Inizialmente – se ne trova traccia in numerosi musei e presso antiquari specializzati nell'arte della tavola – il singolo portauovo era sempre accompagnato da un cuociuovo in cui si faceva bollire il piccolo, prezioso protagonista il tempo necessario per essere cotto e mangiato. Poi, una volta separato il momento della cottura da quello del servizio, il portauovo inizia a diffondersi come oggetto indipendente. Oggi i portauovo arricchiscono le tavole con un fascino d'altri tempi, legato all'essenzialità e alla perfezione del cibo che contengono.

Naturalmente la funzione del portauovo non è solo pratica, ma anche decorativa: si presta a rielabo-

amore a prima vista

Uovo e portauovo sono una coppia indissolubile, con una storia lunga secoli: una tradizione che artigiani, argentieri e designer contemporanei attualizzano con occhio e mente aperti

UOVA STRAPAZZATE CON CAPPERI FRITTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA
1 ORA
220 CAL/PORZIONE

4 uova – 4 olive Kalamata – 1 cucchiaio di capperi medi sotto sale – 8 pomodorini ciliegia piccoli – 10 g di erba cipollina – 1 cucchiaino di zucchero – 20 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Lavate i pomodorini, asciugateli, tagliateli a metà e disponeteli su una teglia rivestita con carta da forno lasciando la parte del taglio verso l'alto. Cospargeteli con una presa di sale e lo zucchero e cuoceteli in forno a 160° per circa 30 minuti.
2 Mettete i capperi in acqua tiepida per 20 minuti, cambiando l'acqua 2-3 volte, sciacquateli e asciugateli, poi friggeteli in padella per un minuto con 4 cucchiai di olio e scolateli su carta da cucina.
3 Picchiettate la parte a punta del guscio delle uova, eliminate un terzo del guscio tenendo integra la parte restante e fate cadere tuorlo e albume in una ciotola. Quindi fate bollire i gusci in un pentolino per 10 minuti, scolateli, trasferiteli su una teglia e sterilizzateli in forno a 100° per 15 minuti.
4 Unite alle uova l'erba cipollina tagliuzzata, sale, pepe e le olive a dadini, quindi sbattetele con una forchetta. Sciogliete il burro in padella su fiamma bassa, unite le uova e, quando iniziano a rapprendersi, mescolatele delicatamente con una spatola. Dividetele nei 4 gusci, guarnite con i pomodorini e i capperi fritti e servite nei portauovo.

razioni da parte dei designer contemporanei e degli orafi e artigiani che nei secoli – specie nel periodo dei banchetti rinascimentali – hanno imparato a usare metalli e pietre preziose per una tavola che doveva essere specchio di opulenza e potere.

La forma di questo oggetto, semplice e necessario, si è evoluta in funzione delle mode. Ne esistono a forma di bicchiere, secchiello, cucchiaio o piattino: la parte accogliente e quella che la sostiene dialogano tra loro in modo a volte elegante ed essenziale oppure giocoso e leggero o ancora elaborato e sorprendente. Portauovo magnifici erano presenti sulla tavola del Re Luigi XVI, che pare andasse ghiotto per l'uovo alla coque al punto da tenere un allevamento di galline a Versailles. D'altra parte questa ricetta è nata proprio nella Francia rinascimentale - *à la coque* significa "al guscio" - e prevede la cottura dell'uovo per 3-4 minuti. Volendo, un portauovo può contenere anche un uovo barzotto (cotto per 5-6 minuti) oppure sodo (cotto per più di 8 minuti), ma può diventare anche un originale segnaposto o contenere un fiore.

Nel tempo questo oggetto imprenscindibile è apparso in diversi materiali: dalla terracotta al legno, dal metallo alla ceramica, dall'oro alla plastica, dalla porcellana dell'epoca vittoriana all'alabastro della Belle Epoque. Secondo il galateo, la parte superiore del guscio va picchiettata con il cucchiaino, poi si tolgono i frammenti con le dita per affondare finalmente il cucchiaino nel cremosissimo tuorlo. Il piacere di intingere i pezzetti di pane va - purtroppo - riservato all'intimità delle mura domestiche.



Piattino a forma di corolla di Virginia Casa, portauovo di Maxwell&Williams. Indirizzi a pagina 114



Il design pulito e lineare rappresenta il leitmotiv della famosa casa finlandese. La coppia di portauovo in ceramica Oiva (€ 29) si completa con piatti, mug e tazze negli stessi colori e motivi grafici. **Marimekko**

In porcellana, decorati con il raffinato motivo floreale Blue Elements nel blu iconico della casa danese, questa coppia di portauovo è adatta alle le tavole più eleganti (€ 68 circa). **Royal Copenhagen**





La sua qualità è l'estrema flessibilità. Infatti si compone di due pezzi indipendenti: un legatovagliolo (€ 23) che all'occorrenza diventa un comodo portauovo e un piattino da caffè (€ 7,50) adatto a ospitare i pezzettini tolti dalla cupoletta dell'uovo alla coque; entrambi proposti in sei colori. **Arzberg**

Massima stabilità per il portauovo MayDay dotato di un appoggio a tre piedi; realizzato in Abs, ha design moderno e giocoso, attento alla funzionalità e si lava in lavastoviglie (€ 17 la coppia). **Viceversa**





Non dividete questa coppia! Portatela in tavola per la colazione o per il brunch: Libby&Ross, in ceramica, sono perfetti per un'apparecchiatura in autentico stile hipster (€ 11,80 circa). **Red Candy**



Tutto in uno: portauovo e piattino dove riporre sale, pepe, pane, il cucchiaino o anche solo i frammenti di uovo; Legio Nova è in resistente porcellana bianca (€ 19,95). **Eva Solo**

Per un brunch in compagnia o per famiglie numerose, ecco il set composto da sei portauovo in porcellana bianca corredati di piattini in bambù (€ 12,99). **Maisons du Monde**

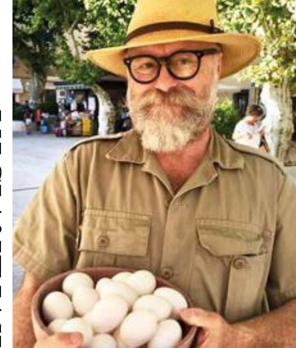




super chic

Non sapete rinunciare alla raffinatezza neppure a colazione? Il portauovo placcato argento martellato è quello che fa per voi, dotato di cupola per mantenere calde le uova (€ 35,50 circa). **Annabel James**

INTERVISTA



Il guru delle galline

ALLEVATORE ERETICO, COME AMA DEFINIRSI, PAOLO PARISI È FAMOSO PER LE UOVA DAL GUSCIO CANDIDO E SAPORE INTENSO, CHE RICORDA LA MANDORLA.

COS'È PER LEI L'UOVO?

L'UOVO È LA PERFEZIONE E L'INIZIO DI TUTTO: COME MANGIARSI UN POLLO PRIMA CHE LO DIVENTI. L'UOVO È FONDAMENTALE COME IL LATTE.

QUAL È IL SEGRETO PER UN PERFETTO UOVO ALLA COQUE?

L'ALBUME DEVE AVERE LA GIUSTA CONSISTENZA PER STACCARSI DAL GUSCIO CON IL CUCCHIAINO, MENTRE IL TUORLO DEVE ESSERE LIQUIDO IN MODO DA INTINGERCI IL PANE O AFFONDARCI IL CUCCHIAINO. VA COTTO IN ACQUA BOLLENTE SALATA PER 3-4 MINUTI E POI VA FATTO RAFFREDDARE PER BLOCCARNE LA COTTURA.

QUALCHE CONSIGLIO "ERETICO"?

QUANDO NON SI HA A DISPOSIZIONE IL PORTAUOVO, SI PUÒ USARE UNA TAZZINA. LE UOVA ALLA COQUE SI POSIZIONANO CON LA PUNTA IN SU; INVECE, PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE, ANDREBBERO MESSE A TESTA IN GIÙ, COSÌ LA CAMERA D'ARIA SI FORMA NELLA PUNTA E NON SI RISCHIA DI ROMPERE IL TUORLO SGUSCIANDO L'UOVO.



AZIENDA OLEARIA DEL CHIANTI SRL
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
INTERO
100% ITALIANO
DA OLIVE DI TUTTA ITALIA
L'OLIVA
RACCOLTA
E FRANTA
ARRIVA

mirto

ACCOMUNATI DAL PROFUMO INTENSO DELLE FOGLIE E DALLA PRODIGA FIORITURA IN PRIMAVERA, SONO I DUE GRANDI PROTAGONISTI DELLA MACCHIA MEDITERRANEA. NONCHÉ DI UNA RICCA STORIA GASTRONOMICA CHE COINVOLGE CARNI, PESCI, LIQUORI E PERSINO DESSERT

testo di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto di Laura Spinelli, styling di Stefania Aledi

e alloro

Con i rami legnosi, le foglie toste e i fiori candidi, mirto e alloro punteggiano in ogni dove la cosiddetta macchia mediterranea, cioè quel complesso e fortunato ecosistema che, correndo dal Portogallo alla Siria e accarezzando la costa nord occidentale dell'Africa, travolge in pieno l'Italia con i suoi profumi. E questi due aromi, in particolare, ne sono il simbolo e il prodotto, nella loro comune e vittoriosa lotta contro i venti salmastri, i terreni salsi e, a volte, la siccità.

Orgoglio di Sardegna

Il mirto (*Myrtus communis*) è diffuso soprattutto lungo le coste del Centro-Sud e nelle isole, per esplodere letteralmente in Sardegna dove regna anche nell'entroterra. Simbolo di femminilità presso i Greci e di fertilità secondo i Romani, ha un'altezza che può variare dai 50 cm ai 3 metri, aggiudicandosi così una posizione sia nella macchia "bassa" che in quella "alta". Grazie alla fioritura prodiga e inebriante è molto apprezzato anche come specie ornamentale, ma le sue migliori espressioni sono decisamente in cucina, dove con le bacche si produce il noto liquore sardo (con il marchio Mirto di Sardegna Tradizionale) e con le foglie, da Roma in giù, si aromatizzano una una serie inenarrabile di arrosti, maialetti, agnelli, pesci e persino oli e vini. In Lazio e in Campania, dove anticamente era utilizzato per aromatizzare una sorta di salamella, è popolarmente detto "mortella": uso da cui, secondo alcune versioni, deriverebbe il nome della mortadella. Certo è che l'abitudine di spendere il mirto per profumare gli insaccati è più che mai vivo, e non a caso, in Sardegna, dove lo troviamo senza posa nelle salsicce. E se all'usanza antica vogliamo aggiungerne una più recente, tuffiamone poche foglie ancora tenere e qualche fiore in un tè nero bollente, lasciamo intiepidire e.... diciamo addio al caldo, almeno per qualche ora e con una certa classe.

Un albero che ama la Sicilia

Si intreccia con la vita del mirto quella d'alloro, che vive nelle stesse zone, ma si lascia addomesticare anche al Nord e ha scelto come isola d'elezione la Sicilia, dove vanta il marchio Pat (Prodotto agroalimentare tradizionale). Meno selettivo del mirto e ancora più intenso (bastano pochissime foglie per caratterizzare una pietanza), interpreta il ruolo di siepe divisoria in una gran parte di giardini e aiuole lungo tutto lo Stivale. Persino in città, basta raggiungere una qualsiasi pizzeria con relativa siepe all'ingresso per procurarsi qualche foglia d'alloro. Anche per questo, è vissuto come un arbusto, ma di fatto è un albero, che può arrivare a 10 metri di altezza. Qualcuno, tra cui nientepopodimeno del Petrarca nel suo *Canzoniere*, lo chiama lauro per via dell'altisonante nome latino, *Laurus nobilis*. Nobile forse perché nella cultura greco-romana era una pianta sacra venerata dal dio Apollo e simboleggiava sapienza, onore e trionfo. Con una corona di alloro venivano omaggiati i poeti laureati, così come i vincitori dei giochi olimpici. Oggi è anche lui ingrediente per la preparazione di un liquore, l'Allorino siciliano, che è verde intenso e si consuma ghiacciato come il Mirto. Ma l'*addauru* (il suo nome dialettale) in Trinacria inebria, più che in versione alcolica, profumando zuppe di pesce e verdure, spiedini e involtini, carni di lunga cottura e le marinate tutte. Salendo via via verso nord, l'alloro si dedica alle zuppe di legumi, ai bolliti e alla selvaggina; per finire in Lombardia e Piemonte, dove il brasato, senza un paio delle sue foglie, non si comincia neanche a farlo.



POLPO ALLA GRECA CON ALLORO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 5 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

1,2 kg di polpo – 8 fette di pane casereccio – 2 cipolle medie rosate – 10 pomodori Piccadilly maturi – 1 limone – 1 spicchio di aglio – 4 foglie di alloro fresco – 1/2 stecca di cannella – 1/2 cucchiaino di semi di cumino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete in una pentola il polpo lavato e non troppo scolato, la cannella, 2 foglie di alloro e i semi di cumino. Cuocete coperto a fuoco dolcissimo (in modo che il polpo possa cuocere nei suoi liquidi senza bruciare) per 45 minuti.
2 Pulite le cipolle e tagliatele a spicchi. Lavate i pomodori. Rosolate le cipolle con 2 cucchiai di olio e l'aglio non sbucciato. Unite i pomodori interi e 2 tazze di acqua, salate, pepate e lasciate sobbollire per 20 minuti. Aggiungete il polpo cotto, 2 mestoli dell'acqua che avrà emesso in cottura e 2 foglie di alloro e proseguite la cottura per 20 minuti.
3 Tostate il pane e distribuitelo nei piatti. Adagiatevi sopra i tentacoli del polpo, i pomodori e la verdura e bagnate con un po' di brodo. Condite con olio e succo di limone.



POLPETTE AL MIRTO
CON PANE CARASAU

pag.79

GNOCCHETTI AL PESTO
DI MIRTO CON PESCATRICE

pag.79

CONIGLIO ALL'ALLORO, VINO ROSÉ E OLIVE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
500 CAL/PORZIONE

3 spalle e 3 cosce di coniglio – 80 g di pancetta in una sola fetta – 120 g di olive taggiasche – 2 grosse carote – 2 cipolle nuove (bianche piatte) – 2 spicchi di aglio nuovo – 6 foglie di alloro – 1 cucchiaio raso di farina – 2 bicchieri di vino rosé – aceto di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Dividete a metà le spalle e le cosce, lavatele con acqua e aceto e asciugatele. Riducete la pancetta a bastoncini. Pulite e spezzettate le cipolle. Raschiate le carote, lavatele e tagliatele a rondelle.
2 Rosolate il coniglio con 2 cucchiai di olio. Poi aggiungete l'alloro, l'aglio, le cipolle, la pancetta e le carote. Salate, pepate e fate insaporire per 2 minuti.
3 Spolverizzate con la farina, mescolate, sfumate con metà del vino e proseguite la cottura a fuoco dolce e a pentola semi coperta per 25 minuti. Unite le olive e il vino rimasto e cuocete per altri 25 minuti.



FRIAND DI PRUGNE
MARINATE ALL'ALLORO

FRIAND DI PRUGNE MARINATE ALL'ALLORO

DIFFICILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

120 g di farina di mandorle – 60 g di farina 00 – 130 g di burro – 130 g di zucchero a velo – 60 g di zucchero semolato – 6 albumi – 6 prugne rosse grandi – 9 foglie tenere di alloro – 2 prese di cannella in polvere – sale

1 Lavate le prugne, privatele dei noccioli, tagliatele a spicchi e riunitele in una ciotola lo zucchero semolato, la cannella e 3 foglie di alloro spezzettate; lasciate marinare 30 minuti.
2 Intanto, mescolate le farine e una presa di sale. Sciogliete il burro a fuoco dolce. Montate gli albumi con le fruste elettriche aggiungendo a poco a poco lo zucchero a velo (dovrete ottenere una neve morbida, non troppo asciutta). Incorporateli alla miscela di farine e poi unite il burro a filo.
3 Dividete la preparazione in tre teglie di 14 cm di diametro (oppure in una di di 24 cm) foderate con carta da forno bagnata e strizzata, distribuitevi sopra le prugne scolate dal loro sciroppo (tenetelo da parte) e guarnite con le foglie di alloro rimaste. Cuocete a 190° per 40 minuti circa. Spennellate i friand con lo sciroppo delle prugne e serviteli tiepidi o freddi. Se vi piace, accompagnate con yogurt greco o gelato allo yogurt e profumate con fiori di alloro.

POLPETTE AL MIRTO CON PANE CARASAU

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 1 ORA
600 CAL/PORZIONE

200 g di polpa di manzo macinata – 150 g di polpa di vitello macinata – 150 g di polpa maiale macinata – 600 g di passata di pomodoro – 100 g di pecorino grattugiato – 2 uova – 5-6 sfoglie di pane carasau – 2 fette di pane secco – 1 cipolla – 1 spicchio di aglio – un mazzetto di mirto novello (con le foglie tenere) – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Bagnate il pane secco con acqua e strizzatelo. Impastate le carni con l'uovo, 30 g di pecorino, il pane bagnato, le foglie di 2 rametti di mirto tritate, sale e pepe. Formate tante polpette della grandezza di una noce.
2 Sbucciate aglio e cipolla, tritateli e soffriggeteli in un'ampia padella con un po' d'olio. Salate, unite il pomodoro e un mestolo di acqua, coprite e cuocete per 20 minuti. Bagnate con un altro mestolo di acqua e le polpette, coprite e proseguite la cottura a fuoco dolce per 15 minuti.
3 Passate le sfoglie di carasau sotto l'acqua corrente. Oliate una teglia che contenga il carasau in misura. Disponetevi una sfoglia e condite con un po' di sugo, qualche polpetta spezzettata e un po' di pecorino: ripetete i passaggi fino a riempire la teglia, tenendo da parte qualche polpetta. Condite l'ultimo strato con sugo, pecorino e un filo d'olio, coprite con un foglio di alluminio e cuocete in forno a 180° per 20 minuti. Scoprite la teglia, aggiungete le polpette rimaste e qualche rametto di mirto e ripassate in forno per 5 minuti.

GNOCCHETTI AL PESTO DI MIRTO CON PESCATRICE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

<u>per gli gnocchetti</u> 300 g di semola + quella per il piano di lavoro – sale <u>per il condimento</u> 400 g di polpa di rana pescatrice – 40 g di pecorino grattugiato – 6 noci sgusciate – 1 mazzetto di mirto novello (con le foglie tenere) – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 pizzico di zafferano – 1 pizzico di peperoncino – olio extravergine d'oliva – sale

1 Preparate gli gnocchetti. Impastate la semola con 150-170 ml di acqua tiepida e una presa di sale per ottenere una pasta liscia. Mettetela in una ciotola, coprite e lasciate riposare per 1 ora. Dividetela in 6 porzioni e formate con ognuna un lungo cordoncino di 1/2 cm di spessore. Tagliateli a tocchetti in sbieco, infarinateli leggermente e trascinateli con un dito (se possibile su una superficie rigata) per ottenere gli gnocchi. Allargateli su un telo infarinato.
2 Tostate le noci in un padellino e poi frullatele con una manciata di foglioline di mirto e una di prezzemolo, il pecorino, 4 cucchiai di olio e sale; trasferite il pesto in una ciotola ampia. Tagliate la pescatrice a dadini e conditeli con lo zafferano, il peperoncino, sale e poco olio. Lasciateli riposare per 10 minuti e poi saltateli in padella con un filo di olio; tenete in caldo.
3 Lessate gli gnocchetti in acqua bollente salata (10 minuti). A fine cottura, prelevate 2-3 cucchiai di acqua e stemperate il pesto. Scolate gli gnocchetti, conditeli con il pesto e disponetevi sopra i tocchetti di pesce.





Pagina 74: piatto e ciotola La Topaia, tovagliolo La Fabbrica del Lino. Pagina 75: cucchiaio Pinti, pentola Riess, poggia mestolo design Sandra Faggiano, tovagliolo La Fabbrica del Lino, piatto Easy Life. Pagina 76: cucchiaio Mepra. Pagina 77: padella Riess, piatto fondo Stefano Toniolo Ceramiche, tovagliolo La Fabbrica del Lino. Pagina 78: piatto e ciotoline La Topaia, tovagliolo C&C Milano. Indirizzi a pagina 114

BISCOTTI AL PROFUMO DI MIRTO

POLVERIZZATE NEL MIXER 2 CUCCHIAI DI BACCHE DI MIRTO. LAVORATE 200 G DI FARINA CON 50 G DI ZUCCHERO E 100 G DI BURRO. UNITE UN PIZZICO DI SALE, 2 PRESE DI BACCHE IN POLVERE E 1 UOVO E IMPASTATE PER OTTENERE UN COMPOSTO LISCIO. AVVOLGETELO NELLA PELLICOLA E RAFFREDDATELO PER 1 ORA. STENDETE LA PASTA A 1/2 CM DI SPESSORE E RICAVATENE 24 QUADRATI DI 5 CM DI LATO. TRASFERITELI SU UNA PLACCA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E SPENNELLATELI CON 1 ALBUME. DISPONETE SU 12 BISCOTTI ALTRETTANTE FOGLIOLINE DI MIRTO E SUI RIMANENTI LE BACCHE IN POLVERE. SPOLVERIZZATELI CON 30 G DI ZUCCHERO E INFORNATELI A 170° PER 15 MINUTI; LASCIATE RAFFREDDARE. POLVERIZZATE NEL MIXER 2 CUCCHIAI DI MANDORLE PELATE CON 2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO A VELO. QUINDI UNITE 300 G DI RICOTTA DI PECORA BEN SGOCCIOLATA E 2 CUCCHIAI DI LIQUORE MIRTO DI SARDEGNA TRADIZIONALE. TRASFERITE IL COMPOSTO IN UNA TASCA DA PASTICCERE, CAPOVOLGETE I BISCOTTI SENZA FOGLIA E DISTRIBUITEVI LA CREMA. METTETE IN FRIGO PER 30 MINUTI E POI COPRITE CON I BISCOTTI CON LA FOGLIA.



Lambrusco DA (RI)SCOPRIRE

IL PERLAGE NATURALE LO RENDE UN VINO GIOIOSO PER ANTONOMASIA, CON SPICCATA VOCAZIONE AD ACCOSTARSI AL CIBO DI TRADIZIONE EMILIANA MA ANCHE ALLA CUCINA DI MARE, ORIENTALE E VEGANA

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia





STRETTINE VERDI
CON RAGÙ BOLOGNESE
pag.84

l'abbinamento

IL LAMBRUSCO SI ASSOCIA A QUEGLI ELEMENTI CHE RENDONO IL RAGÙ TUTTO MENO CHE UN BANALE SUGO DI CARNE. INOLTRE CI PERMETTE DI ANDARE OLTRE IL CONFRONTO DI GRASSEZZA E UNTUOSITÀ ALLE QUALI OPPONE L'EFFERVESCENZA, GRAZIE ANCHE ALLE STRETTINE CHE GIOCANO UN RUOLO DI PIACEVOLE MODERAZIONE. COMINCIA IL **SOTTOBOSCO** DI CA' DE NOCI CON LE SUE SUGGESTIONI FLOREALI CHE ALLEGGERISCONO L'ACCOSTAMENTO E RESTITUISCONO LA TENSIONE E LA FRESCHEZZA DELLA PASTA. LA MEDESIMA ELEGANZA È ESPRESSA DAL **MARC'AURELIO** DI CROCIZIA, DISPONIBILE AD ACCOMPAGNARE L'IRRESISTIBILE FUSIONE TRA LE SENSAZIONI ASCIUTTA, UMIDA E APPENA FRAMMENTATA DELLA CARNE. FORCHETTATA DOPO FORCHETTATA AUMENTA LA COESIONE DEL CIBO ALLA QUALE AVVICINIAMO LA DIFFUSA ED EQUILIBRATA PRESENZA DEL **PERFRANCO** DI BERGIANTI, UN LAMBRUSCO ROSATO DI SENSUALE VITALITÀ.

«Passa al rosso aranciato dopo il secondo o terzo anno, a seconda che la bottiglia fu più bene o meno tappata, più o meno esposta alla materia eterea. Durevole anche più dozzine d'anni, ma il suo miglior punto è dal secondo al sesto anno di vita». Così scriveva del Lambrusco di Sorbara, nel 1867, Francesco Aggazzotti, agronomo e politico modenese. La solida tradizione che animava queste aspettative si è dileguata e la tecnologia ha destinato milioni di bottiglie di Lambrusco, nate già troppo limpide e stabilizzate, a un'inevitabile disistima. La crisi però è stata superata grazie allo sforzo dei viticoltori, in particolare di coloro che hanno ricominciato a produrre in proprio le versioni frizzanti naturali, dalle quali trapela non solo la spontaneità di ciascuna bottiglia, ma emerge netta l'eredità dei vigneti d'elezione. Si tratta di un sapere non scritto, ma conservato nella memoria dei vignaioli che ritroviamo nei loro vini, dotati di un carattere distintivo e resistente al tempo.

«Non puoi parlare di Lambrusco senza specificare di quale Lambrusco stai parlando». Sono parole di Alberto Paltrinieri, autorevole interprete del Sorbara, e ci aprono a una pluralità di nomi e luoghi. Possiamo contare su otto diverse varietà e almeno dieci denominazioni, un vigneto di migliaia di ettari che si distende tra l'Emilia e la Lombardia. Modena e Reggio sono le provincie più importanti per tipologie e quantità prodotte, seguite da Parma, Mantova e Cremona. I vitigni che portano l'indicazione "Lambrusco" sono tredici, i più frequentati: il Sorbara, il Grasparossa, il Salamino, il Maestri, il Marani, il Montericco. *segue >*

ERBAZZONE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 1 ORA
300 CAL/PORZIONE

1 kg di spinaci mondati – 1 mazzo di cipollotti – 1 mazzetto di prezzemolo – 50 g di pancetta tesa – 1 spicchio d'aglio – 80 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 200 g di farina 00 – 10 g di strutto – olio extravergine d'oliva – sale –pepe nero

1 Cuocete gli spinaci in acqua in ebollizione con una presa di sale per 5 minuti. Scolateli, strizzateli e tritateli finemente. Tritate la pancetta, fatela stufare in padella, unite i cipollotti mondati e tagliati a fettine con le loro foglie verdi e cuocete per 5 minuti. Unite gli spinaci, lasciateli insaporire per 2-3 minuti, aggiungete una manciata di foglie di prezzemolo tritate e una macinata di pepe.
2 Impastate la farina con lo strutto, una presa di sale, 2 cucchiai di olio e 1 dl di acqua tiepida. Avvolgete l'impasto in un foglio di pellicola e lasciatelo riposare per 30 minuti. Amalgamate il composto di spinaci con il parmigiano.
3 Dividete la pasta in due porzioni, una più piccola dell'altra, stendete la più grande in una sfoglia sottilissima e trasferitela in uno stampo oliato del diametro di 30 cm, facendola fuoriuscire dai bordi. Copritela con il composto di spinaci, stendete la pasta rimasta e posizionatela sul ripieno. Ripiegate i bordi verso l'interno e formate un cordoncino, bucherellate la superficie, trasferite nella parte bassa del forno già caldo a 200° per 35 minuti. Spennellate la pasta con 2 cucchiai di olio, cuocete per altri 5 minuti e servite.

l'abbinamento

AL DI LÀ DELLA COMUNE RADICE TERRITORIALE, CHE PERALTRO È SEMPRE UN OTTIMO MOTIVO PER CERCARE LA RAGIONE DI UN ACCOSTAMENTO, IL LAMBRUSCO DELLE VERSIONI PIÙ ETEREE E LEGGIADRE COGLIE NELL'ERBAZZONE LA STUZZICANTE MINERALITÀ DEGLI SPINACI E LA LIEVE GRASSEZZA DI PANCETTA E STRUTTO. IL **TERRE VERDIANE** DI CECI METTE A DISPOSIZIONE LA PROPRIA REGOLARITÀ ESPRESSIVA E SI DISPONE IN ASCOLTO DELLA FRAGRANZA COMBINATA TRA L'INVOLUCRO E IL RIPIENO. SE LASCIAMO ALL'ERBAZZONE IL TEMPO DI RIPOSARE, IL GUSTO DELLA RICETTA SI FA PIÙ ARTICOLATO E POSSIAMO COGLIERE TUTTA LA VERSATILE FINEZZA DEL **RADICE** DI PALTRINIERI, CONSIDERATO IL SORBARA PER ECCELLENZA. L'IMMEDIATA ESUBERANZA DELLO **SCARAMUSC** DI ANGOL D'AMIG TRAVOLGE IL RICORDO DEL CIBO, MA È SOLO UN'IMPRESSIONE SUPERFICIALE, PERCHÉ IL VINO DIVENTA GENTILE E GRATIFICA LA MORBIDA EREDITÀ DEL PARMIGIANO.

Piatti, posate e paletta 100Fa, ciotola Luca Pedone per Claylab, tessuti C&C. Indirizzi a pagina 114



Per finire con il Viadanese e quello a Foglia Frastagliata. Si possono trovare insieme nei vigneti e tale consuetudine risale alle pratiche antiche che prevedevano sia una contaminazione tra i fiori - per consentire l'impollinazione completa di ogni pianta - sia una collaborazione tra le uve durante la vinificazione, in modo che ognuna potesse esaltare e/o soccorrere le altre. Vigneti misti, insomma, di cui abbiamo tracce presso le aziende migliori che sfruttano ancora oggi tali sinergie per dare al vino finito un profilo più completo. Molte altre realtà hanno deciso di concentrarsi su massimo tre varietà, in modo da gestire con maggiore razionalità i lavori nella vigna e la gestione della vendemmia. Nei casi migliori si ottengono prodotti di alto profilo dalla personalità più definita.

Il Lambrusco vive la sua fermentazione in maniera particolare. A causa, o potremmo dire in virtù, di una congenita mancanza di azoto nei terreni di molte zone della Pianura Padana, la trasformazione in alcol non si completa e il liquido va in letargo portando con sé ancora zuccheri da svolgere. In primavera, in coincidenza con la luna nuova di marzo, il vino va in bottiglia, dove potrà finalmente riprendere il suo cammino e diventare adulto. Terrà con sé la spuma della nuova fermentazione, una fragranza odorosa e gustativa tipica del vitigno e dei luoghi.



POLPETTONE AI PISTACCHI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
390 CAL/PORZIONE

300 g di carne macinata di maiale – 300 g di carne macinata di vitello – 250 g di ricotta romana – 4 uova – 60 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 50 g di pistacchi sgusciati – 2 rametti di timo – 3 dl di brodo vegetale – 20 g di burro – sale – noce moscata – pepe nero

1 Cuocete 3 uova in acqua in ebollizione per 8 minuti, poi raffreddatele sotto acqua corrente. Riunite in una ciotola i due tipi di carne macinata con l'uovo rimasto, la ricotta, una presa di sale, una macinata di pepe, le foglioline di timo tritate, il parmigiano e una grattatina di noce moscata.
2 Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo, poi stendetelo su un foglio di carta da forno in modo da ottenere un rettangolo di 1 cm di spessore. Tritate i pistacchi non troppo finemente e cospargeteli sul composto, sgusciate le uova sode e allineatele lungo il lato più lungo, lasciando libero un margine di 5 cm circa.
3 Aiutandovi con la carta arrotolate il polpettone e legate le estremità con spago da cucina. Bucherellate la carta con uno stecco, trasferite il polpettone in una teglia, versate il brodo, unite il burro a fiocchetti e trasferite in forno già caldo a 180° per circa 50 minuti. Levatelo dalla carta e servitelo caldo o tiepido, tagliato a fette e bagnato con il suo fondo.

l'abbinamento

È LA COMBINAZIONE TRA CARNI DIVERSE CHE PERMETTE DI SPOSARE I LAMBRUSCO PIÙ VOLITIVI E PERSONALI. SE POI VI AGGIUNGIAMO LA DENSITÀ DELLA RICOTTA E LA SOSTANZA DELLE UOVA, COGLIAMO IL SENSO DI UNA RICETTA CHE RIESCE A ESSERE PROFONDA E GRADUALE. IL **FONTANA DEI BOSCHI** DI GRAZIANO È COME SE ABBRACCIASSE IL POLPETTONE E GLI FACESSE RIVIVERE TUTTE LE FASI, DALLA PREPARAZIONE ALLA COTTURA, CON UN APPROCCIO MATURO, GENITORIALE. **IL MIO LAMBRUSCO** DI CAMILLO DONATI PREFERISCE IL PIANO DELLE CONSISTENZE, DOVE IL POLPETTONE CEDE, IL PIATTO SI ESPONE E L'EFFERVESCENZA MINUTA DEL VINO PARMENSE RILANCIA IL PIACERE DI OGNI BOCCONE. IL **LIBECCIO** DI DENNY BINI SI MUOVE LENTAMENTE, MA BASTANO DUE PASSAGGI E SCOCCA LA SCINTILLA, GLI INGRANAGGI TROVANO SEMPRE MAGGIORE RISPOSTA: È LA PARTECIPAZIONE DEL SAPORE DEL VINO LA CHIAVE PER SPIEGARE IL SUCCESSO DI UN MATRIMONIO D'AMORE.

Il Lambrusco si fa e si beve quasi sempre frizzante e si consuma nell'arco dei primi due anni dalla vendemmia. Non mancano però versioni che si affinano con successo anche fino a sette anni di vita. Il sapore è in prevalenza secco, l'obiettivo della fermentazione è proprio non lasciare zucchero residuo, ma non è raro trovare, soprattutto nel Reggiano e nel Mantovano, del Lambrusco amabile.

Vino gioioso per antonomasia, deve il suo successo planetario alla facilità di beva e alla spiccata vocazione nell'accostarsi al cibo. La cucina del maiale di tradizione emiliana è il suo campo d'azione privilegiato, in particolare salumi e insaccati sui quali l'accompagnamento di crescenze bolognesi, gnocchi fritti e tigelle diventa determinante per mediare la minerale incisività del vino con le sensazioni saline che uniscono il grasso e il magro.

Sarete sorpresi nel misurare la fruttata morbidezza del Lambrusco sulle sensazioni piccanti dell'esotica consuetudine orientale, oppure mettere in gioco la sua verve sgrassante sulle ricette di carne tipiche del continente americano. La presenza del perlage e il gusto agile rendono il Lambrusco adatto anche alla cucina di mare, soprattutto con olive ed erbe aromatiche. Inoltre il suo sapore, che può ricordare quello della terra, gli permette di sposare al meglio la cucina vegetariana e quella vegana, in particolare se ci sono legumi.

ENOTECA **LAMBRUSCO DA (RI)SCOPRIRE**

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Sottobosco
Ca' de Noci,
335 8355511, € 18
Partecipano diversi tipi di Lambrusco e un pizzico di altre uve, come il Malbo, a generare un vino generoso, capace di affrontare i salumi più stagionati e complessi.



Marc'Aurelio
Az. Agr. Crocizia,
0521 85445, € 19
È Lambrusco Maestri in purezza coltivato tra i boschi dell'Appennino parmense; la sua bellezza composita condivide l'articolata eleganza dei cappelletti in brodo.



Perfranco Rosato
Bergianti,
338 6382870, € 14
Il vigneto biodinamico ospita viti di Lambrusco Salamino, il vino è irreprensibile, al punto da meritarsi i "tortelli di erbetta" ripieni di ricotta e spinaci.



Terre Verdiane
Ceci 1938,
0521 810252, € 7
Ottenuto dai Lambrusco Maestri e Marani, ha un'intensa spuma rossa, è rotondo e si distingue sulla soffice consistenza di un flan di verdure cucinato con pezzetti di salame.



Radice
Cantina Paltrinieri,
059 902047, € 13
Nasce nel lembo di terra tra i fiumi Secchia e Panaro, un luogo vocato che esprime un vino fine ed etereo, ideale per l'avvolgente ricchezza dell'insalata di zampone.



Scaramusc
Angol d'Amig,
328 1267339, € 12
Vede insieme i Lambrusco Grasparossa, Sorbara e Salamino; la sua forza, già nel colore viola, si trasferisce nel sapore secco della polenta fritta con salsiccia e funghi.



Fontana dei Boschi
Vittorio Graziano,
059 799162, € 15
Il produttore incarna il compito di custode di un terroir, che è vigna, vitigno e saper fare; il suo Grasparossa è un Lambrusco che sfida la cucina del maiale, in tutte le stagioni.



Il mio Lambrusco
Camillo Donati,
0521 637204, € 16
È Maestri in purezza, che nasce con la prima luna calante di primavera; la vitalità dell'aspetto visivo arriva intatta nel sapore vibrante, l'ideale per un risotto al parmigiano.



Libeccio 225
Podere Cipolla
di Denny Bini,
320 0229600, € 12
È Lambrusco Grasparossa, l'origine del terreno ricco di limo lo rende meno austero e gli dona la stoffa per incontrare i calzagatti di polenta, fagioli e pancetta.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

IL LAMBRUSCO NON MERITA DI ESSERE SERVITO SOTTO I 10°. GLI AMABILI E I PIÙ CHIARI E DELICATI, COME IL SORBARA, SI ESPRIMONO BENE A 12°, SE SONO AFFINATI SONO SPLENDIDI A 14-16°. LA MEDESIMA TEMPERATURA AIUTA A DISTENDERE LA RICCHEZZA DEI LAMBRUSCO CUPI NEL COLORE E DAL TANNINO FREMENTE, PIÙ FREDDI RESTANO DURI E AMARI. IL TEMPO RENDE IL LAMBRUSCO PIÙ COMPLESSO, QUANDO È MATURO VALE LA PENA SERVIRLO A 18°. I VINI CHE FERMENTANO NATURALMENTE POSSONO AVERE UN CERTO DEPOSITO, MEGLIO TENERE LA BOTTIGLIA DUE ORE IN POSIZIONE ERETTA PRIMA DEL SERVIZIO.





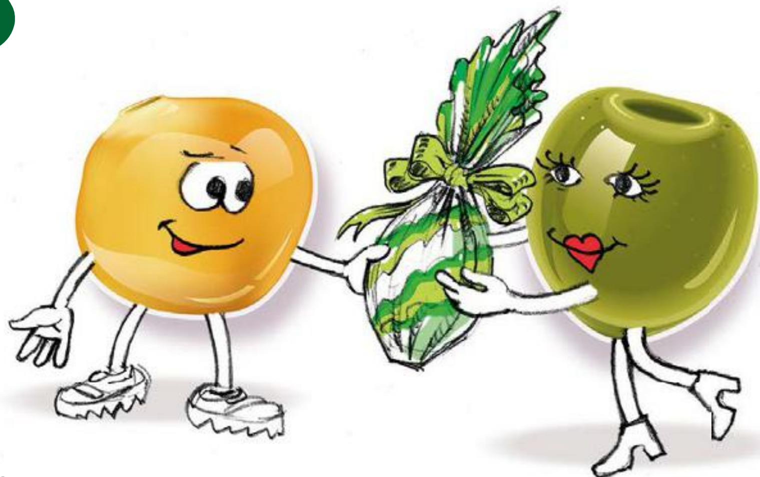
STRETTINE VERDI CON RAGÙ BOLOGNESE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 30 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

200 g di farina 00 – 1 uovo – 60 g di ortiche lessate e strizzate – 300 g di carne macinata di manzo – 150 g di carne macinata di maiale – 1 dl di vino rosso – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 cipolla – 80 g di triplo concentrato di pomodoro – 1 dl di latte – 1 mazzetto aromatico (alloro, timo, salvia, rosmarino) – 30 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 40 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – noce moscata – pepe nero

1 Mondate le verdure, tagliatele a dadini, stufatele con il burro e 2 cucchiai di olio, unite i due tipi di carne macinata e rosolatela per 5 minuti. Versate il vino e lasciatelo evaporare su fiamma vivace, unite 1,5 dl di acqua bollente e fatela evaporare, versate il latte intiepidito, abbassate la fiamma e cuocete finché il latte si sarà assorbito.
2 Regolate di sale e pepe, aggiungete il mazzetto di erbe aromatiche e unite il concentrato di pomodoro diluito in 2 dl di acqua bollente; abbassate la fiamma al minimo e cuocete il ragù coperto per 2 ore, unendo se necessario poca acqua bollente. Eliminate le erbe aromatiche e aggiungete una grattatina di noce moscata.
3 Tritate le ortiche, impastatele con la farina e l'uovo sbattuto fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, poi avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per 30 minuti. Stendetelo con l'apposita macchinetta fino alla penultima tacca, unite la trafila e ricavate le strettine di 2 mm di larghezza. Cuocetele in acqua salata in ebollizione, scolatele al dente, conditele con il ragù e servitele con il parmigiano grattugiato.

Hummus di Lupini



Gustoso, facile da applicare e sfizioso.

È ideale per la preparazione veloce di crostini e tartine, ottimo come salsa per ortaggi crudi, sfizioso per dare maggior sapore e creatività ai finger food. Il gusto è unico ed inconfondibile, come se fosse preparato in casa in modo sano e genuino, la consistenza cremosa e profumata conferisce una piacevole sensazione al palato.

La nostra linea Paté-Hummus offre 4 ricette pronte da gustare in una confezione pratica e dotata di apertura facilitata, con tappo salvafreschezza.

Voglia creativa, scegli Madama Oliva !



Crocchette di patate con Hummus di Lupini

INGREDIENTI per 4 Persone: 500 g di patate; 110 g hummus di lupini ; 50 g formaggio grana; 1 uovo; 1 tuorlo; noce moscata (facoltativa); farina q.b.; pangrattato q.b.; olio di semi di arachidi; sale q.b.; pepe q.b.



Procedimento

Lessare le patate e schiacciarle con l'aiuto di uno schiacciapatate. Aggiungere l'hummus, il grana, le uova, il sale, il pepe e la noce moscata. Impastate e formate delle polpette delle dimensioni che preferite, passatele prima nella farina poi nell'uovo ed infine nel pangrattato. Friggere in olio di semi a 170°.

Seguici sul nostro sito e sui social per rimanere informato sulle novità o per consultare le ricette.
www.madamaoliva.it



Madama Oliva

ITINERARI *Gourmet*



La Casa nella Prateria



Sono tre donne a gestire questa esperienza gastronomica che vi farà gustare anche l'accoglienza e le atmosfere della tradizione emiliana. Antonella, Lisa e Sara, madre e figlie scopritrici di nuovi sapori, profumi e colori, evolvono di continuo le loro proposte introducendo nelle ricette semplici, sapienti tocchi di originalità, rispettosi del passato ma proiettati al futuro alla ricerca di un continuo miglioramento. Il menu, ricco di piatti genuini e saporiti, trova ispirazione nell'orto di casa, nel susseguirsi delle stagioni, nella freschezza delle materie prime.

Reggio Emilia
Via Olinto Cigarini, 4/1 - Tel. +39 0522 345530
www.laprateria.net





Big S.r.l.



Specializzata nella produzione di prelibatezze artigianali surgelate per i canali Horeca e Gdo, Big S.r.l. è sinonimo di passione, impegno e qualità delle materie prime.
Produce snack salati di pasta sfoglia, dolci, pizze e torte salate con in primo piano l'Erbazzone, tipico di Reggio Emilia.
Molto gustoso, è una torta di pasta sottilissima (pasta matta) che, fatta con acqua, farina, strutto e sale, viene prima farcita con bietole, spinaci e Parmigiano Reggiano e infine spalmata di strutto e pancetta. Una vera delizia, perfetta con un buon bicchiere di Lambrusco!





Reggio Emilia
Via Buonfrancesco Arlotti, 4
Tel. +39 335 1419876
www.bigsurgelati.it



Pasticceria Incerti

Classici, moderni, irresistibili... Sono questi i golosi lievitati che Franco e Maria Chiara realizzano con farine macinate a pietra e lievito madre. La gamma è vasta, dai classici panettoni e colombe alla ricca biscotteria, dal tradizionale erbazzone alle creazioni più originali come il dolce con amarena, gianduia e fava tonka.
Vendita anche online.



Reggio Emilia
Via Tamburini, 3 - Tel. +39 0522 083953
www.pasticceriaincerti.com





L' Atelier della Pasta Fresca

A 10 minuti da Reggio Emilia, in una zona molto verde e facile da raggiungere, vi attende nel suo accogliente laboratorio per offrirvi vari tipi di pasta fresca ripiena tipica reggiana fra cui i tortelli di bietole e zucca e i cappelletti della tradizione. Inoltre lo Scarpasoun, torta agli spinaci, le lasagne al ragù e tante altre specialità fresche.

San Bartolomeo (RE)
Via Gianfranco Bigarelli, 2 -
Tel. +39 345 1392453 - sara.alberini@gmail.com

REGGIO EMILIA: Viaggiatori del gusto, ecco una città capace di prendervi per la gola. Non c'è ristorante, trattoria, bottega o gastronomia che non sia una fucina di sapori, un forziere di prelibate specialità, un tempio del palato... Vere icone del gusto la pasta fresca ripiena, i salumi sopraffini, la pasticceria ricercata, i prodotti di nicchia, la cucina della tradizione e, tra le tante bontà, l'Erbazzone, capolavoro di semplicità e sapore.

Gastronomia Enoteca Morini



Sono tante le donne che, ultimamente, brillano nel mondo della cucina d'autore, un tempo appannaggio degli uomini.
Lisa, grande chef al femminile, è tra queste. A caratterizzarla la cura maniacale nella ricerca dell'eccellenza e la cura per i dettagli. Nel suo locale, ma anche come cuoca a domicilio o con il suo catering per matrimoni ed eventi, Lisa riesce a trasformare ogni pranzo o acquisto in un rituale della qualità. Nella sua bottega troverete cappelletti, lasagne, erbazzone e altre bontà di propria produzione nonchè ottimi prodotti di nicchia italiani ed esteri.



Reggio Emilia
Via Gran Sasso D'Italia, 9
Tel. +39 0522 572175
www.enotecamorini.it

La Vecchia Latteria



A La Vecchia Latteria vi attende un viaggio tra i sapori gourmet. Nel banco gastronomia troverete i classici della pasta fresca emiliana, ottimi piatti tipici della tradizione, salumi scelti tra i migliori produttori locali e squisiti formaggi con in primo piano i gioielli del territorio come l'ottimo Parmigiano di Valestra. E poi pasta secca artigianale siglata Mancini, Martelli, Felicetti, Benedetto Cavalieri e Pietro Massi, farina di polenta selezionata, riso Acquerello e Riserva San Massimo, vini e liquori, mostarde, aceto balsamico, sottoli, confetture e tante altre prelibatezze.

Reggio Emilia
Via C. Teggi, 29 - Tel. +39 0522 308877
www.lavecchialatteriadicodemondo.it

La Gelateria 90

Storica gelateria dal 1990, deve il successo alla costante ricerca, innovazione e passione dei F.lli Bondavalli. I proprietari hanno evoluto il concetto di classica gelateria con una geniale novità: la pasticceria a bassa temperatura.
Oltre al banco del gelato artigianale, l'occhio è rapito da golose vetrine di Dolci (personalizzabili) e sfiziosi Mignon. Inimitabili nella loro varietà, sono frutto di attenti studi nell'abbinamento di colori, gusti e consistenze. L'alta specializzazione ha incentivato lo sviluppo del Delivery attraverso il sito www.gelateria90.it, pensato per soddisfare anche le richieste dei clienti più distanti.





Reggio Emilia
Via Emilia All'Ospizio, 25
Tel. +39 345 9268522
www.gelateria90.it-

Cucine Clandestine

Simpatico e vivace, questo ristorante è anzitutto un piacevole luogo d'incontro, perfetto per una cena o una gustosa e veloce pausa pranzo. La cucina è versatile, un po' fusion, mediterranea, con piatti tipici dei territori italiani e gustose ricette contaminate da sapori asiatici.

Reggio Emilia
Via dell'Aquila, 6 - Tel. +39 346 6426717 - www.cucineclandestine.it - 

Parma
E LA FOOD VALLEY

È ELEGANTE COME LA SUA DUCHESSA MARIA LUIGIA LA PICCOLA EMILIANA CHE A TAVOLA DIVENTA UNA CAPITALE

a cura di Daniela Falsitta, testi di Enrico Saravalle, foto di Francesca Moscheni. Si ringrazia il Ristorante Romani per le ricette e la realizzazione dei piatti

Un passato glorioso, quello di Parma: sede delle raffinate signorie dei Farnese e dei Borbone e petite capitale della Duchessa Maria Luigia, moglie di Napoleone e sovrana del ducato durante l'esilio del marito. Nessuna meraviglia se la città seduce con le loro tracce oltre che come City of gastronomy, con tanto di bollino Unesco a testimoniare la sua vocazione per la buona tavola.

Basta un giro in Piazza Duomo per ammirare l'incontro tra rigori medievali ed eleganze rinascimentali: c'è il duecentesco Battistero dell'Antelami, decorato da sculture e pitture e, poi, il Duomo stesso con L'Assunzione della Vergine, l'affresco del Correggio che trasforma la cupola in un trompe-l'oeil in cui si muovono santi e angeli. Le memorabilia si ritrovano nel Palazzo della Pilotta che, ai tempi dei Farnese, era una dépendance del Palazzo Ducale e oggi è un contenitore di musei. *segue >*



Una veduta di Piazza del Duomo, con il Battistero ottagonale di Antelami e, sulla sinistra, la cattedrale edificata a partire dall'XI secolo.

GETTY IMAGES


CAPPELLOTTI
DI SPALLA COTTA
pag. 92


Il Regio di Parma, uno dei principali teatri d'opera italiani. Sotto, da sinistra: il culatello dell'Antica Corte Pallavicina, la battitura della forma nel caseificio 2064, la chiesa Santa Teresa di Gesù Bambino.







Il campanile del palazzo del Governatore, in piazza Garibaldi. A destra, lo chef Fabio Romani affetta il Salame di Felino. In basso, la Prosciutteria di via Farini dove acquistare salumi, formaggi e vini locali.



VECCHIA DI CAVALLO
pag. 92







GIARDINIERA DI VERDURE

Riducete 100 g di carote e 50 di sedano a rondelle, 200 g di cavolfiore in cimette, 100 g di peperoni a quadratini, 100 g di cipolle a spicchi, 50 g di taccole e 50 di fagiolini a pezzetti. Lessate ogni verdura per 3 minuti, dalla più chiara alla più scura, in una pentola con 1,2 litri d'acqua, 120 g di zucchero, 4 dl aceto bianco, 4 dl vino bianco secco e 1/2 cucchiaio di sale. Fatele raffreddare in un unico recipiente, versate il liquido di cottura freddo fino a coprirle per metà e olio di semi fino a coprirle del tutto. Riponete in frigo per almeno 24 ore.



A poca distanza, nella chiesa di Santa Maria della Steccata, si può ammirare l'affresco delle Vergini sagge e delle Vergini stolte, uno dei capolavori del Parmigianino. Melomani e musicofili non hanno che l'imbarazzo della scelta tra la casa natale di Toscanini o uno spettacolo dai palchi del Teatro Regio, voluto proprio dalla saggia Maria Luigia. Santuario del melodramma all'italiana, il Regio è amatissimo dai parmigiani, abituati fin da bambini a canticchiare le arie di Verdi, a seguire il cartellone e a decretare il trionfo (o la caduta) di un cantante. A due passi dalla Pilotta, il Palazzo della Riserva ospita il Museo Lombardi, da considerare una meta fondamentale per chi voglia comprendere fino in fondo lo spirito del periodo d'oro di Parma, vale a dire gli anni di Maria Luigia.

Oggi però Parma è, per tutti, anche la capitale della Food Valley italiana, dove sono nati alcuni tra i prodotti clou del Bel Paese e ogni anno si svolge la fiera Cibus (prossima edizione a inizio settembre), palcoscenico della gastronomia italiana. A pochi chilometri dal Duomo, infatti, ci si mette sulle tracce del Culatello di Zibello, del Prosciutto Crudo (per tutti, è il Parma), del Salame di Felino e del Parmigiano Reggiano, prodotti culto a cui sono state dedicate apposite strade per scoprirne i segreti. Su quella del Culatello (stradadelculatello.it), per esempio, si incontrano sapienti norcini come Massimo Spigaroli, patron della Antica Corte Pallavicina, pronti a decantare pregi e virtù delle cosce di suino che salate, insaccate e imbragate in una complicata legatura, devono stagionare per almeno un anno nelle umide cantine in prossimità del Po. I cheese fan, invece, possono fermarsi in uno dei tanti caseifici che costellano i dintorni della città per seguire tutte le fasi della produzione del Parmigiano Reggiano Dop, con la possibilità di assaggi di forme a diversa stagionatura (si arriva ai 60 mesi di invecchiamento!) e di acquisti negli spacci aziendali. Anche spingendosi verso l'Appennino il cuore della Food Valley continua a battere: accanto a castelli e pievi corre, infatti, la Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli (stradadelprosciutto.it), disseminata di aziende dove maturano i salami (a quello di Felino è stato anche dedicato un Museo) e i prosciutti griffati a fuoco con il marchio della Corona Ducale, nonché di vigneti. Tra le eccellenze enogastronomiche della Provincia vanno infatti ricordati anche i vini dei Colli Parmensi come Lambrusco e Malvasia, pronti ad accompagnare preparazioni come la semplice torta fritta, la vecchia di cavallo, i tortelli, gli anolini, la bomba di riso o la Rosa di Parma (filetto di manzo con prosciutto crudo e parmigiano).



Il monumento a Giuseppe Verdi, situato davanti al centro culturale, auditorium, biblioteca e museo multimediale della Casa della musica.







CAPPELLOTTI DI SPALLA COTTA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREP. 70 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 5 ORE
730 CAL/PORZIONE

200 g di farina – 2 uova – 50 g di spinaci – parmigiano reggiano – sale
per il ripieno 1 kg di spalla di maiale – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 cipolla – 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro – 1 bicchiere di vino bianco secco – 200 g di pangrattato – 400 g di parmigiano reggiano – 1 uovo – sale
per la salsa 20 g di prosciutto crudo – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 cipolla – 1 litro di latte – 1 foglia d'alloro – qualche bacca di ginepro – 1 cucchiaio di passata di pomodoro – 1 patata – olio extravergine d'oliva – pepe

1 Fate il ripieno. Mondate e tagliate a pezzi sedano, carota e cipolla. Metteteli in una pentola con 2 litri d'acqua in ebollizione, unite la spalla di maiale, il vino, il concentrato e fate cuocere per 4-5 ore. Sgocciolate la carne e macinatela non troppo fine. Unite il pangrattato al liquido rimasto nella pentola (circa 300-400 ml) mescolando per qualche minuto su fiamma dolce. Fate intiepidire il mix di pane e aggiungete la carne, l'uovo, il parmigiano e salate.
2 Lessate gli spinaci, strizzateli e tritateli. In una ciotola impastate la farina con le uova, unite gli spinaci e, se occorre, poca acqua tiepida. Formate una palla liscia e lasciatela riposare nella pellicola per 30 minuti. Tirate la sfoglia e ricavate 50 quadrati di 4x4 cm. Farciteli con 10 g di ripieno, piegateli a triangolo e sigillate tra loro due angoli ruotandoli intorno a un dito.
3 Tritate gli ortaggi della salsa con il prosciutto e soffriggete il trito in 2 cucchiai d'olio con alloro, ginepro e pepe. Sbucciate e tagliate a tocchetti la patata cruda e frullatela con 300 ml di latte alla massima velocità. Scaldate il latte rimasto, unitevi gli ingredienti preparati e la passata. Fate addensare, filtrate e frullate.
4 Lessate i cappellotti per 5-6 minuti, saltateli con la salsa e spolverizzateli di parmigiano.

VECCHIA DI CAVALLO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
220 CAL/PORZIONE

300 g macinato di cavallo – 100 g di peperoni – 100 g di cipolle – 100 g di pomodori "riccio di Parma" – 100 g di patate – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate i pomodori a cubetti, i peperoni e la cipolla a quadratini di 2x2 cm, le patate a tocchetti.
2 Rosolate la carne con un filo d'olio a fiamma vivace. In un altro tegame con qualche cucchiaio d'olio soffriggete pomodori, peperoni, cipolle e, quando saranno appena appassiti, unite le patate, la carne, sale, pepe e cuocete ancora per 10 minuti.

DUCHESSA DI PARMA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
650 CAL/PORZIONE

per la frolla 100 g di nocciole fresche, non tostate – 100 g di zucchero a velo – 100 g di farina 00 – 100 g di burro
per la crema 2 dl di latte – 80 g di zucchero – 2 tuorli – 20 g di farina – 120 g di cioccolato fondente – 50 g di panna montata – 1 bustina di vaniglina
per lo zabaione 1 dl Marsala – 2 tuorli – 45 g di zucchero – 10 g di farina
per decorare 10 violette candite – granella di nocciole – zucchero a velo

1 Con l'impastatrice lavorate il burro morbido con lo zucchero e la farina, unendo le nocciole tritate un po' per volta. Mettete in frigo per 20 minuti poi stendete la frolla a 0,5 cm di spessore e ricavate 3 dischi di 15-18 cm di diametro. Infornateli a 160° per 30 minuti, sfornateli e rifilateli affinché siano identici.
2 Fate la crema: mettete il latte sul fuoco con la bustina di vanillina e la metà dello zucchero. Montate i tuorli con lo zucchero rimasto, unite la farina e quando il latte comincia a bollire versatevi il mix, riportate a ebollizione mescolando e spegnete. Sciogliete il cioccolato a scaglie nella crema calda e, quando si sarà raffreddata, amalgamate la panna.
3 Fate lo zabaione: scaldate il Marsala con la metà dello zucchero. A parte montate i tuorli con lo zucchero rimasto e unite la farina. Aggiungete il composto al Marsala, mescolate fino a raggiungere l'ebollizione e spegnete.
4 Sistemate il primo disco su un piano. Con una sac à poche distribuitevi i 3/4 della crema e coprite con il secondo disco. Fate un altro strato di farcia mettendo la crema solo sul bordo (tenetene da parte un po' per guarnire) in modo che trattenga lo zabaione posto al centro. Coprite con il terzo disco, spatolate i fianchi del dolce con un velo della crema che fuoriesce e applicate la granella. Guarnite con lo zucchero a velo, qualche ciuffo della crema rimasta e le violette.

TACCUINO DI VIAGGIO

RISTORANTE ROMANI
VIA DEI RONCHI 2, VICOMERO DI TORRILE, TEL. 0521 314117
NEL CUORE DELLA BASSA IL LOCALE CHE HA OSPITATO IL NOSTRO SERVIZIO. IN MENU ANCHE ANOLINI IN BRODO DI TERZA, FILETTO AL BALSAMICO, TORRONCINO IN SALSA DI ZABAIONE.

ANGIOL D'OR
VICOLO SCUTELLARI 1, TEL. 0521 282632
CUCINA DI TRADIZIONE CON TOCCHI DI FANTASIA E VISTA SUL DUOMO.

LA FILOMA
BORGO XX MARZO 15, TEL. 0521 206181
ULTRACENTENARIO, SERVE TORTELLI DI ERBETTE, ROSA DI PARMA E IL CREMOSO CAPRICCIO DELLA DUCHESSA.

COCCHI
V.LE GRAMSCI 16, TEL. 0521 981990
NEL MENU SALUMI DI MAIALE NERO, TORTELLI CON TARTUFO, BOLLITI.

BANCHINI
VIA OSPIZI CIVILI 8
CIOCCOLATERIA DAL 1879.

RURAL
BORGO G. TOMMASINI 7
MERCATO DEDICATO A PRODOTTI DI AGRICOLTORI E ALLEVATORI LOCALI.

ANTICA CORTE PALLAVICINA
STRADA DEL PALAZZO DUE TORRI 3, POLESINE PARMENSE
È IL REGNO INDISCUSSO DEL CULATELLO.

AZIENDA AGRICOLA PALAZZO
VIA POZZO 4A, CASTELLARO DI SALA BAGANZA
DEGUSTAZIONI DI VINI CON VISTA SULLE COLLINE.

PARMA COLOR VIOLA
STRADA REPUBBLICA 2/9
BONBON E CIOCCOLATINI ALLA VIOLETTA DI PARMA.

I DUE REZDOR
PIAZZA GHIAIA 33
PASTIFICIO SPECIALIZZATO IN TORTELLI E ANOLINI.

LA PROSCIUTTERIA
VIA FARINI 9/C
FILE ORDINATE DI PROSCIUTTI, STROLGHINO, SALAME DI FELINO.





DUCHESSA DI PARMA





L'abbazia di San Giovanni Evangelista, un complesso di edifici comprendente anche un'antica spezieria. Sopra, il monumento a Giuseppe Garibaldi, nella piazza omonima. A lato, il prosciutto crudo di Parma e il manifesto di "Parma, città della cultura 1921".







ULIVETO STRADAOLIODOPUMBRIA.IT; OLIVE FOTO CORTESIA AZIENDA CAPRAI

Umbria Dop una regione in verde

INTERAMENTE ABBRACCIATA DAL MARCHIO DI TUTELA, DALLE COLLINE AL LAGO, PRODUCE OLI ECCELLENTI CHE RACCONTANO DI UNA TERRA FIERA

a cura di Cristiana Cassé, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni

A dispetto delle dimensioni contenute, l'Umbria ha una grande diversità paesaggistica, agronomica ed enogastronomica. Lo testimonia anche il fatto che la totalità dei suoi 8.456 km² di superficie è compresa nell'areale della Dop dedicata all'extravergine: questa è suddivisa in cinque sottozone con habitat leggermente diversi e con alcune varietà d'olivo peculiari che affiancano le più diffuse. A fare da comune denominatore sono la storia antichissima, la presenza degli ordini religiosi che hanno tramandato tecniche di coltivazione e lavorazione, e la grande propensione all'innovazione dei produttori locali. Grazie a tali fattori, e al lavoro collettivo svolto dalla Strada dell'Olio extravergine d'oliva Dop Umbria, oggi questa è una delle regioni più vocate alla produzione di alta qualità e all'oleoturismo.

GLI ULIVI DELLA RINASCITA

Sono stati piantati il 21 marzo nei comuni umbri di Assisi, Bevagna, Campello sul Clitunno, Castiglione del Lago, Città della Pieve, Massa Martana, Spoleto, Spello e Trevi, tutti lungo la Strada dell'Olio extravergine di oliva Dop Umbria. Affiancati da testi poetici, gli *Ulivi della Rinascita* – piante di olivo di cultivar autoctone dell'Umbria – creano così un ideale itinerario tra borghi, poesia e natura e lanciano un messaggio di speranza per il futuro.

Le cultivar Moraiolo, Leccino e Frantoio dominano la produzione della zona Colli Assisi Spoleto, che comprende anche Trevi, il suggestivo borgo dove si trova il Museo della Civiltà dell'Ulivo. A poca distanza, a Bovara, si può ammirare il maestoso Olivo di Sant'Emiliano: millenario albero di Moraiolo che, secondo la leggenda, è legato al martirio del santo (304 d.C.). Gli oli locali presentano il tipico carattere dell'extravergine umbro, profumato e deciso, dai sentori vegetali di cardo e carciofo con importanti note di amaro e piccante (dovute soprattutto alla presenza del Moraiolo). Sono ideali per arricchire le robuste ricette della tradizione locale come le zuppe di legumi, la pasta al tartufo, le carni alla brace, le insalate di ortaggi amari e una gran fantasia di bruschette.

IL MUSEO BARTOLOMEI

A Montecchio (in Provincia di Terni), si trova il Frantoio Bartolomei, gestito fin dal 1890 dall'omonima famiglia umbra. Il primo a nascere in paese, è oggi una struttura moderna, poco fuori dal centro, che produce diverse tipologie di extravergine, tra cui quello Umbria Colli Orvietani Dop. Un'area del frantoio ospita l'interessante Museo dell'Olio: con pezzi di antiquariato e una rara pressa risalente al XVI secolo, presenta uno spaccato della civiltà contadina locale, intimamente legata alla coltivazione e lavorazione dell'olivo.

Nel cuore più interno della regione, si trova la zona dei Colli Martani: qui cresce anche la cultivar San Felice (legata all'omonima abbazia a Giano dell'Umbria), che dona agli oli piacevoli sentori di mandorla, erba e carciofo, rendendoli perfetti per insalate, bruschette e preparazioni a base di ortaggi.

All'estremità meridionale, nel territorio di Amelia e Narni, c'è la sottozona dei Colli Amerini, dove è diffusa la cultivar Rajo: in blend con le altre, dà sentori di erba falciata e fiori, e ne attenua in parte l'intensità.

Nella zona di Orvieto (città che custodisce il celebre pozzo e lo splendido duomo), i Colli Orvietani sono di nuovo caratterizzati dalla presenza di Frantoio, Leccino e Moraiolo, con oli dal profilo intenso. Infine, nella zona dei Colli del Trasimeno (affacciata sul noto lago) cresce la Dolce Agogia: protagonista di oli dal fruttato leggero, ideali con verdure e pesce di lago, oltre che per bilanciare i blend con altre cultivar.

BRUSCHETTA CON PANCETTA, PECORINO E CIPOLLOTTO

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
370 CAL/PORZIONE

4 fette di pane rustico – 80 g di pancetta tesa stagionata a fette – 40 g di pecorino toscano stagionato – 2 cipollotti bianchi – 2 cipollotti rossi – basilico e prezzemolo per guarnire – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate i due tipi di cipollotto lasciando attaccata parte delle foglie verdi, tagliateli in 4 spicchi nel senso della lunghezza e conditeli con una presa di sale, una macinata di pepe e 2 cucchiai di olio.

2 Scaldate una piastra a fiamma media e cuocetevi i cipollotti girandoli su tutti i lati per 4-5 minuti circa o finché saranno morbidi.

3 Intanto, tostate le fette di pane sotto il grill del forno. Conditele con un filo di olio, disponetevi sopra la pancetta, i cipollotti e il pecorino tagliato a velo con una mandolina. Completate con le erbe lavate e asciugate e ancora un filo di olio.



Scelti per la nostra ricetta

Arnaldo Caprai - Dop Umbria Colli Martani; Montefalco (PG)
La celebre azienda vitivinicola che ha fatto conoscere il Sagrantino in tutto il mondo, realizza questo extravergine deciso, ma molto equilibrato e fresco. Un blend di Moraiolo, Leccino e Frantoio (bottiglia 500 ml, 14 euro).

Olio Flaminio - Dop Umbria Colli Assisi Spoleto; Trevi (PG)
Da sole olive Moraiolo, un olio fruttato medio-intenso, che al carattere deciso associa grande eleganza e note mandorlate, con un finale piacevolmente piccante (bottiglia 500 ml, 15 euro).

Frantoio Ranchino - Poggio Amante Dop Umbria Colli Orvietani; Orvieto (TR)
Eugenio Ranchino, Presidente del Consorzio Dop Umbria, realizza questo fruttato medio, armonico ed elegante con note erbacee e di mandorla; da olive Frantoio, Leccino, Moraiolo, Rajo e altre coltivate su suoli vulcanici (bottiglia 500 ml, 15 euro).



Vassoio di Luca Pedone per Claylab, piattino in secondo piano di Caterina von Weiss. Indirizzi a pagina 114

FELICE SCOCCIMARRO

asparagi A NORDEST

BIANCHI, CARNOSI E DI GUSTO RAFFINATO, SONO IL FIORE (ANZI IL TURIONE) ALL'OCCHIELLO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA. DOVE DA SECOLI PARTECIPANO ALLA GUSTOSA CUCINA TRADIZIONALE

a cura di Cristiana Cassé, testi di Riccardo Lagorio, foto del servizio di Gian Marco Folcolini e dei piatti di Laura Spinelli, ricette di Giovanna Ruo Berchera, in cucina Livia Sala

Qui sotto, Albino e Antonietta, proprietari dell'azienda agricola Paulone (Tricesimo, Ud), raccolgono gli asparagi a mano con la sgorbia, lo strumento per recidere i gambi. Nella pagina accanto, i mazzi di asparagi dell'Azienda agricola Enrico Bianchin (Fiumicello Villa Vicentina, Ud).







RISOTTO
CON PUNTE DI ORTICA
pag.100



Qui sopra, Stefano Santarossa e la madre Valentina mostrano il frutto della loro terra (Porcia, Pn). Più in alto, il campo con i turioni maturi, pronti per la raccolta.



Qui sotto, Daniel Movio controlla la maturazione: gli asparagi, oltre a essere coperti di terra per evitarne la colorazione, sono anche protetti da un telone. Daniel gestisce l'azienda insieme al fratello Devid nelle terre di bonifica di Grado (Go).





Qui sopra, Enrico Bianchin. Nella sua azienda coltiva varietà precoci, medie e tardive in modo da avere un periodo di raccolta più lungo.



La prima documentazione della coltivazione dell'asparago in Friuli Venezia Giulia si trova nella Relazione di Antonio Dall'Agata in occasione della visita del 1728 di Carlo VI, imperatore d'Austria. Un secolo più tardi, nel 1824, il poeta Pietro Zorutti cita gli asparagi di Tricesimo tra le sette meraviglie regionali. Non manca un riferimento letterario, dovuto a Ippolito Nievo, che nella novella *La santa di Arra* narra che il mezzadro "compar Tita non si perdeva in chiacchiere, quando aveva a menar gli asparagi sulla piazza di Udine". Correva il 1855.

Una storia di 300 anni che si perpetua grazie ad Albino Paulone e alla moglie Antonietta Bertoni nei soffici terreni di terra rossa a Tricesimo, a nord di Udine. L'aspetto più caratteristico della coltivazione è la preparazione dei cumuli di terra che servono a far crescere il germoglio completamente sotto terra per preservarlo dal contatto con la luce e conferirgli il caratteristico colore bianco perla. "I cumuli di terra vengono poi coperti da pellicole di plastica nera che impediscono alla luce di penetrare e creano le condizioni ottimali di temperatura e umidità. Come tre secoli fa, la raccolta viene effettuata manualmente, un turione alla volta, grazie a un particolare attrezzo, la sgorbia", affermano. L'asparago di Tricesimo è rinomato come dolce e tenero grazie alla presenza di sali minerali, a cui si somma la particolare cura dei Paulone nel concimare il terreno con lo stallatico della propria azienda agricola; senza altre forzature. Le asparagiaie di Daniel e Devid Movio si sviluppano invece su terreni misti di sabbia e argilla, nell'area delle bonifiche intorno a Grado, a poco meno di 70 km. "L'acqua salmastra, che si trova 70 cm sotto la superficie del terreno, e l'aria del mare, che è a meno di 3 km, conferiscono un certo livello di sapidità", spiega Daniel.

C'è infatti chi, secondo le sue stesse parole, lessa gli asparagi e li consuma senza alcun condimento. Mostrando quelli appena raccolti indica che "i migliori conservano la punta ancora chiusa e priva di sfumature rosate". Una strada che zigzaga tra canali e un'interminabile pianura porta all'agro di Fiumicello Villa Vicentina, dove Enrico Bianchin ha riservato parte dei propri terreni alla coltivazione degli asparagi. "Ho scelto di impiantare varietà diverse (precoci, medie e tardive) per consentire di spalmare la raccolta su due mesi circa, sino a fine maggio. Anche in questa zona della regione la produzione prevalente è di asparago bianco". Perito agrario votato al lavoro nei campi, Enrico Bianchin ha destinato anche alcuni appezzamenti alla coltivazione di asparagi verdi e violetti.

"È per assecondare la richiesta dei ristoratori che desiderano dare colore al piatto. All'asparago bianco bisogna inoltre asportare la parte fibrosa esterna, alla base del turione, per rendere la cottura omogenea. Ciò rende il suo utilizzo in cucina un poco più laborioso". Attenzioni che vengono ripagate con un gusto delicato, armonioso e adatto a infiniti accostamenti. La raccolta avviene alle prime luci del mattino anche a Porcia, all'estremo occidentale del Friuli Venezia Giulia. Il cinquecentesco centro storico e il castello si devono ancora svegliare quando la famiglia Santarossa è già al lavoro per estrarre i primi asparagi dai cumuli. "Abbiamo in gestione un terreno dei Conti di Porcia riscaldato da canaline sotterranee dove scorre acqua calda ottenuta dalla fermentazione di biogas. Su questi suoli la raccolta dei turioni inizia a fine febbraio e ci consente di vendere primizie quando nessuno è in grado di fornirle: un vantaggio commerciale di non poco conto", chiarisce Stefano Santarossa. Al momento della raccolta, i turioni sono difformi per lunghezza, e misurano circa 25 cm.

La madre Valentina Santarossa ne fa mazzi del peso di 1 circa kg e, dopo averli legati, li posiziona all'interno di un rudimentale attrezzo di legno che permette di tagliarli alla misura commerciale di 20 cm. "Un tempo la legatura avveniva con frasche di salice, resistenti e flessibili", ricorda Valentina. Avrebbero identificato gli asparagi friulani a prima vista da questo particolare gli estimatori alle porte di Vienna tre secoli fa.

le nostre scelte

Azienda Agricola Paulone
Via San Pelagio 141
Tricesimo (UD)
Telefono 3342263527

Azienda Agricola Fratelli Movio
Via Orseolo II 9
Grado (GO)
Telefono 3473883137

Azienda Agricola Enrico Bianchin
Via Giacomo Matteotti 39
Fiumicello Villa Vicentina
(UD) Telefono 3477119707

Azienda Agricola Santarossa
Via Taiedo 2/A
Porcia (PN)
Telefono 0434921075







RISOTTO CON PUNTE DI ORTICA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

320 g di riso Vialone nano – 500 g di asparagi bianchi – 70 g di montasio stravecchio – 1 manciata di cimette di ortica (oppure di "sclopit", la silene) – 1 piccola cipolla novella – 1 litro di brodo vegetale – 80 g di burro – sale

1 Eliminate la parte legnosa degli asparagi, raschiate i gambi con un pelapatate e staccate le punte a una lunghezza di 3-3,5 cm. Riducete a rondelle la parte più tenera dei gambi e tenetele da parte. Lessate la parte più dura in circa 150 ml di acqua salata e poi frullatela. Scaldate il brodo.
2 Tritate finemente la cipolla e fatela stufare per 10 minuti con una 15 g di burro. Tostate il riso in un ampio tegame con 40 g di burro, aggiungete le rondelle di asparago e la cipolla e mescolate per qualche istante. Bagnate con 2 mestoli di brodo bollente, lasciatelo asciugare e proseguite la cottura unendo poco brodo per volta.
3 Dopo circa 12 minuti, salate, e unite il frullato di asparago, le punte (intere o divise a metà se grandi) e le ortiche tritate (o gli sclopit). Spegnete il fuoco quando il riso risulta ancora al dente e mantecatelo con il burro rimasto e il montasio grattugiato. Lasciate riposare 2 minuti coperto con un canovaccio e servite.

FRICO ORTOLANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI

400 g di montasio fresco – 400 g di punte di asparagi bianchi – 300 g circa di patate lessate e sbucciate – 8 fette di prosciutto crudo di Sauris – 1 piccola cipolla novella – 50 g di burro – sale – pepe

1 Cuocete vapore le punte di asparago a vapore mantenendole al dente. Mettete da parte le 8 punte di asparago più belle e spezzettate le altre. Ricavate dalle fette di prosciutto 8 nastri regolari e tritate il resto. Riducete le patate a cubetti. tagliate il montasio a fettine molto sottili.
2 Scaldate il burro in un tegame e fatevi appassire la cipolla affettata finemente, mantenendo la fiamma bassissima. Unite il prosciutto tritato e le patate, salate, pepate e mescolate per un paio di minuti. Poi schiacciate grossolanamente le patate con una forchetta e incorporate le punte spezzettate. Mescolate il tutto con il montasio (tranne 8 fettine) senza omogeneizzare completamente il composto. Trasferitelo in una padella antiaderente o di ferro, appiattitelo con una spatola e cuocetelo a fuoco medio-alto 8 minuti per parte, finché si sarà formata una crosticina dorata. Trasferite il frico su una tortiera.
3 Arrotolate le fettine di montasio restanti sulle punte di asparago tenute da parte, avvolgete ognuna con un nastro di prosciutto e adagiate gli involtini a raggiera sul frico. Infornate a 180° per 5 minuti e servite a spicchi.

INVOLTINI CON LA MORCHIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

1,5 kg di asparagi bianchi – 80 g di montasio stravecchio – 50 g di farina di mais bianco – 4 foglie di porro – 1 piccola cipolla bianca novella – 70 ml di vino bianco friulano – 140 g di burro di montagna – sale

1 Scottate le foglie di porro in acqua bollente, scolatele e riducetele a nastri. Private gli asparagi della parte legnosa (3-4 cm) e pelateli con un pelapatate. Sbucciate e tritate la cipolla e fatela appassire in un tegame basso e largo con 50 g di burro. Aggiungete gli asparagi, rivoltateli nel soffritto per circa 1 minuto, poi bagnateli con il vino, salate, mettete il coperchio e fate stufare per 8 minuti a fuoco dolce.
2 Intanto, preparate la morchia. Fate fondere il burro rimasto a fiamma bassa, unite la farina di mais bianco e mescolate continuamente per alcuni minuti fino a ottenere un composto color nocciola chiaro. Sgocciolate gli asparagi, irrorateli con la morchia e legateli a mazzetti con i nastri di porro. Disponete gli involtini in una teglia foderata con carta da forno.
3 Fate ridurre il fondo di cottura degli asparagi a fuoco medio, versatelo sugli involtini, cospargete con il montasio grattugiato e fate gratinare in forno caldo a 190° per 8-10 minuti. Servite ben caldo.

I COLLI BOLOGNESI: Bologna non è solo ariosi portici e prestigiosa cucina... Bolognesi sono anche i suoi colli, occasione fantastica per gite fuori porta, passeggiate nella natura e scoperta di interessanti realtà agresti...

Azienda Agricola Bignami



Nata quasi trent'anni fa dal desiderio di tornare alle origini mantenendo vive le conoscenze tramandate nelle generazioni con orgoglio e passione, coltiva e trasforma sulle prime colline alle porte di Bologna frutta e verdura all'insegna della genuinità e naturalità. Genuine delizie alle quali aggiunge i prodotti del proprio laboratorio: confetture, sughi, conserve vegetali e succhi di frutta privi di coloranti e conservanti. Vendita diretta da maggio a ottobre nel vicinissimo negozio, in sede nel periodo invernale e, se preferite, online ogni giorno 24 ore su 24.



Sasso Marconi (BO)
Via Ca' di Fabiani, 16 - Tel. +39 051 6769266 - +39 333 3862599
www.agricolabignami.it

Le Sfogline

Nel 1996 Renata Zappoli con le figlie Daniela e Monica decise di proporre al pubblico ciò che ogni domenica faceva in casa: la sfoglia, un prodotto semplice ma prezioso, che parla di memoria ed emozioni, attorno a cui da generazioni si riuniscono le tavole. Un rito di qualità e genuinità che insegnano a tutti nel loro negozio con laboratorio.

Bologna
Via Belvedere, 7/B - Tel. +39 051 220558
www.lesfogline.it -



Gastronomia Acquolina

Accoglienza è la parola che meglio identifica Acquolina. Qui a Corticella, quartiere della prima periferia bolognese, sarete sempre accolti con il sorriso e la più ampia disponibilità a soddisfare ogni vostra esigenza. Il menu cambia tutti i mesi e i piatti, classici, vegetariani e vegani, sono tutti rigorosamente di stagione e in gran parte bio.





Bologna
Via delle Fonti, 82 D/E - Tel. +39 051 705773 - www.acquolina.org -



Panificio Evangelisti

Esperti panificatori, Sandro & Edera conoscono così bene la storia del pane da offrire solo il meglio. Nella loro bella bottega, attiva da oltre 36 anni, troverete fragranti pani come l'ormai raro Ragnino assieme a pasta fresca, dolci da forno, colombe e, tra le specialità, la brazadela e le raviole ripiene di mostarda, tipica marmellata bolognese.

Bologna
Via Toscana, 105/M - Tel. +39 051 472885
www.fornobologna.it -



Essenza Bistrot

Frutto dell'unione di due anime, quella dello chef ligure Davide Manco e della pastry chef bolognese Camilla Verdolini, entrambi con esperienza in Francia, Essenza Bistrot offre sulle colline bolognesi una cucina creativa, dinamica e raffinata.
Nel loro locale accogliente, elegante e curatissimo vi faranno conoscere sapori gourmet tutti da scoprire!

Calderino (BO)
Via Lavino, 195/A - Tel. +39 388 1605767
essenza-bistrot.it -



dalle romanze ai fornelli

Baritono, Renato Dolcini ha studiato alla Scuola Civica di Musica di Milano e si è laureato in musicologia all'università di Pavia. Dal suo debutto nel 2015 in pochi anni si è imposto sulla scena musicale barocca, esibendosi in prestigiose sedi internazionali come il Festival di Salisburgo, l'Opera Comique di Parigi, l'Opera di Sydney, il Bolshoi di Mosca, fino all'esordio al Teatro alla Scala di Milano. Pasticciere amatoriale, si ispira alle creazioni di pastry chef innovativi italiani e francesi. Predilige le torte, che ama ricoprire con elegantissime glasse specchiate a colori squillanti.

Dolci melodie

CANTA NEI TEATRI D'OPERA IN GIRO PER IL MONDO MA IL BARITONO RENATO DOLCINI, OLTRE ALLA MUSICA, COLTIVA UN'ALTRA PASSIONE: QUELLA DI CREARE DELIZIE DI ALTA PASTICCERIA

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi



CROSTATA "EGIZIA" AGLI AGRUMI
E PEPE DI TIMUT

pag.105



COGLI LA ROSA: MONOPORZIONI AL
CIOCCOLATO BIANCO E PEPERONCINO

pag.106

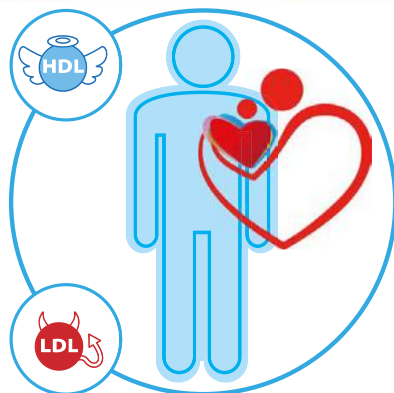
Renato Dolcini non è uno che ama le scelte facili. Cantante lirico con una bella voce da baritono, ha scelto di specializzarsi nell'opera barocca: per intenderci, non il melodramma "popolare" di Verdi e Puccini ma un repertorio esclusivo come quello seicenteso di Monteverdi e Händel, spesso a soggetto mitologico. Anche nell'accostarsi alla pasticceria, pur a livello amatoriale, Renato non ha seguito la via maestra. Appassionato di dolci fin da bambino, quando le domeniche erano scandite dall'appuntamento con le torte della zia, da qualche anno ha deciso di cimentarsi con l'alta pasticceria moderna. Dolci che catturano lo sguardo, dal design essenziale e i colori squillanti, preparati con tecniche innovative e ingredienti ricercati, come aromi e spezie insoliti. I suoi maestri sono Maurizio Santin, da cui ha imparato molto seguendone le trasmissioni su Gambero Rosso Channel, Gianluca Fusto, Stefano Laghi; i pastry chef francesi più innovativi, come Cédric Grolet. "Passando molto tempo a Parigi per lavoro, sono rimasto affascinato da un nuovo modo di intendere la pasticceria, che si stava affermando in anticipo rispetto all'Italia" racconta. "Ispirarmi a quei modelli è stata una sfida, certo, ma anche nella musica mi impegno al meglio per raggiungere obiettivi alti".

Nei suoi dolci Renato rielabora le ricette dei suoi maestri oppure ne crea di nuove per occasioni speciali, spesso legate alla musica, come quelle del servizio. "La crostata egizia è stata un regalo per i colleghi durante le rappresentazioni del *Giulio Cesare* di Händel al Teatro alla Scala.

Cogli la rosa è dedicata a Cecilia Bartoli (celebre cantante specializzata nel repertorio barocco e rossiniano, *ndr*) e al suo cavallo di battaglia, l'aria *Lascia la spina, cogli la rosa* dell'oratorio Il Trionfo del Tempo e del Disinganno di Händel. Cecilia è stata per me come un mentore fin da ragazzo".

wellcare.it

AMA il tuo cuore



AMA la tua linea.



1 COMPRESSA AL GIORNO



Kilocal Colesterolo apporta **Monacolina K** che aiuta a mantenere livelli normali di colesterolo nel sangue e **Coleus Forskolii** utile per l'equilibrio del peso corporeo. Il **Fieno Greco** favorisce il metabolismo dei trigliceridi, la **Berberis Aristata** la funzionalità dell'apparato cardiovascolare, il **Gelso Bianco** la regolarità della pressione arteriosa. L'**Olivo** contribuisce al metabolismo di carboidrati e lipidi, la **Lespedeza** al drenaggio dei liquidi e alla depurazione dell'organismo, il **Cromo** al mantenimento di livelli normali di glucosio nel sangue.

Kilocal COLESTEROLO. Più sani, più in forma.

Il prodotto non sostituisce una dieta variata ed equilibrata e uno stile di vita sano. Leggere le avvertenze sulla confezione.

www.poolpharma.it
www.kilocalprogram.it

POOL PHARMA
Essere il tuo benessere.

#CUOREITALIANO
IN FARMACIA

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

SPECIALE STIPSI?

Sveglia l'intestino combatti la stitichezza

Oggi in farmacia c'è ***Dimalosio Complex*** *il* ***regolatore*** *dell'intestino.*

Quando l'intestino si "addormenta" e perde la sua regolare puntualità è possibile andare incontro ad episodi di stitichezza che possono causare cattiva digestione, senso di gonfiore con tensione addominale e alitosi.

Secondo le recenti linee guida il problema può essere affrontato con una dieta ricca di fibre indispensabili per ritrovare e mantenere la corretta motilità intestinale.



Seguendo queste direttive è stato formulato **Dimalosio Complex**, un preparato a base di Psillio e Glucomannano, fibre naturali, arricchito con Lattulosio ed estratti vegetali, componenti attivi che agiscono in sinergia per "risvegliare" la corretta motilità intestinale senza irritare.

Dimalosio Complex sveglia l'intestino pigro, usato con regolarità svolge un'azione come regolatore intestinale, favorisce la crescita della flora batterica ed aiuta a combattere quel fastidioso gonfiore addominale facilitando una normale evacuazione.

Dimalosio Complex lo trovate in Farmacia, *disponibile in confezione da 20 bustine al gradevole gusto pesca.*

Da ALCKAMED In Farmacia





Il lime nero (black lime) si ottiene dal frutto del lime, bollito in acqua e sale e lasciato essiccare al sole, in modo che si disidrati e diventi scuro. Diffuso nella cucina mediorientale, ha sapore aromatico con una nota acidula e retrogusto affumicato. Ridotto in polvere si usa come una spezia per zuppe, stufati, pesce, drink.











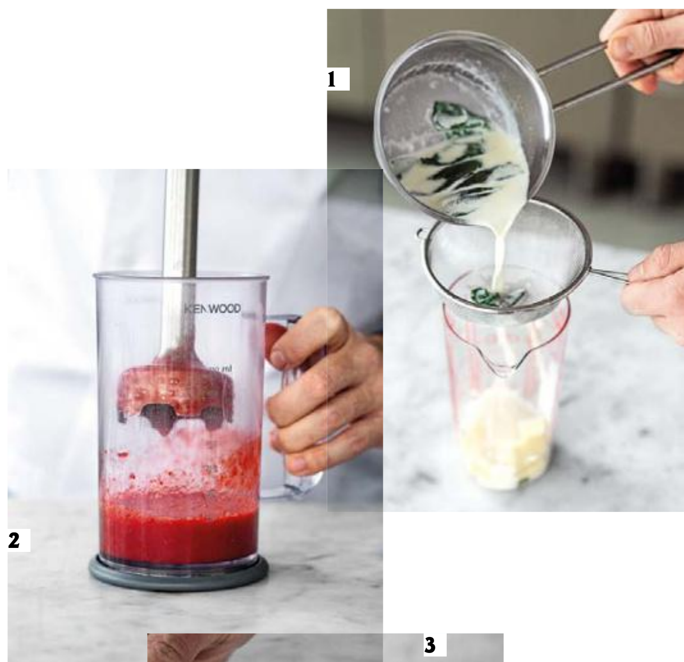


CROSTATA "EGIZIA" AGLI AGRUMI E PEPE DI TIMUT

PER 6 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI

per la pasta frolla 100 g di burro morbido – 65 g di zucchero a velo – 20 g di farina di mandorle – lime nero di Persia essiccato (si compra online; in alternativa la scorza grattugiata di 1/2 lime verde e un pizzico di sale Maldon) – 40 g di uova (meno di 1 uovo piccolo) – 175 g di farina tipo 0
per la crema frangipane 50 g di burro morbido – 50 g di zucchero – 50 g di gherigli di noci – 50 g di uova (meno di 1 uovo piccolo) – 1 cucchiaio di pepe di Timut in grani (in alternativa pepe di Sichuan) – marmellata di limoni per decorare

1 Preparate la frolla. Con un pestello riducete in polvere il lime nero fino a ottenere 1 cucchiaino da tè.
2 Riunite nella planetaria il burro con lo zucchero a velo e lavorate con la foglia fino a renderlo pomata. Aggiungete la farina di mandorle e quella di lime (o la scorza e il sale). Unite gradualmente le uova e solo infine la farina, evitando di lavorare troppo l'impasto (per non attivare la maglia glutinica), fino a ottenere un composto molto morbido.
3 Disponetelo tra 2 fogli di carta da forno e stendetelo a uno spessore di 4 mm. Mettete in frigorifero a riposare per qualche ora.
4 Riprendete l'impasto, foderate uno stampo di 20 cm di diametro, tenendo da parte i ritagli in eccesso, e cuocete in forno a 160° per 20 minuti.
5 Nel frattempo preparate la crema frangipane. In un pestello macinate il pepe di Timut e filtratelo con un colino per eliminare i pezzi più grandi. In una ciotola, mescolate il burro con lo zucchero fino a ottenerne una crema. Aggiungete le noci tritate non troppo finemente, le uova e il pepe.
6 Distribuite il composto nel guscio della crostata e continuate la cottura per altri 15 minuti. Sfornate la crostata, fatela raffreddare e spalmatela con un velo di marmellate di limoni.
7 Completate con guarnizioni a piacere preparate con la frolla tenuta da parte.



1

2

La namelaka è una sorta di ganache al cioccolato bianco, con aggiunta di gelatina, che deve riposare una notte in frigo. Ha una consistenza estremamente cremosa e soffice e gusto delicato. Fu ideata da un pasticciere giapponese dell'École Valrhona di Parigi: infatti namelaka in giapponese significa molto cremoso.



6



3



4



5



7



"COGLI LA ROSA": MONOPORZIONI AL CIOCCOLATO BIANCO E PEPERONCINO

PER 4 MONOPORZIONI
MEDIA
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

per la namelaka 3 g di gelatina in polvere – 250 g di panna fresca – 10 foglie di basilico – 60 g di cioccolato bianco – 1 cucchiaino da caffè di peperoncino, preferibilmente di Espelette (circa 1,5 g)
per il ripieno 90 g di fragole + 3-4 medio grandi – 3,5 g di zucchero (1 cucchiaino da tè raso) – 2 g (1 cucchiaino da tè) di pectina NH (pectina universale adatta a tutte le preparazioni) – 3 foglie di basilico – succo di 1 limone

1 Preparate la namelaka. La sera prima, scaldate in un pentolino a fuoco basso metà panna con le foglie di basilico spezzate a mano; al primo bollore, spegnete la fiamma e lasciate in infusione per qualche minuto. Aggiungete la gelatina reidratata in 20 g d'acqua. Versate la panna calda sul cioccolato tritato, filtrando per rimuovere il basilico; emulsionate col mixer a immersione. Aggiungete la rimanente panna fredda, il peperoncino e mixate. Coprite a contatto con la pellicola e mettete per una notte in frigorifero.
2 Frullate i 90 g di fragole con un frullatore a immersione e tenete da parte 80 g di polpa. In una ciotola mescolate la pectina con lo zucchero. Scaldate a fiamma bassa la polpa di fragole, versate a pioggia la miscela preparata, continuando a mescolare. Fate sobbollire per un minuto, togliete dal fuoco e aggiungete qualche goccia di succo di limone.
3 Tagliate le fragole rimaste a dadini fini, il basilico a listarelle e uniteli alla polpa di fragole. Distribuite il composto in stampini di silicone di 40 ml circa e fate congelare in freezer per almeno 2 ore.
4 Riprendete la namelaka, trasferitela in una planetaria dotata di frusta e montatela a media velocità. Con l'aiuto di un sac à poche, distribuitela in 4 stampini monoporzione (106 ml circa) a forma di rosa, riempiendoli fino a 3/4.
5 Inserite al centro di ciascuno un blocchetto di composta di fragole congelata e completate con la restante namelaka. Mettete in freezer.
6 Una volta congelate, sformate le monoporzioni.
7 Coloratele a piacere con spray effetto velluto (si compra online o nei negozi di articoli per pasticceria) oppure decorate con fettine di fragole fresche e una fogliolina di basilico, e fate scongelare in frigo qualche ora prima di servire.

ITINERARI Gourmet

IL CHIANTI: Il Chianti è poesia del paesaggio, uno dei rari luoghi al mondo dove uomo e terra sono complici nel creare bellezza e unicità. Ad attendervi stupende colline, bellissime case e visite guidate a rinomate cantine.

Azienda Agricola La Montanina





C' è una terra, il Chianti, dove i filari dei vigneti disegnano splendide colline sotto un cielo bellissimo... In questa suggestiva cornice opera La Montanina, premiata con bollino rosso nelle edizioni 2019 e 2020 del The WineHunter Award.
Attiva già alla fine degli anni '70, è oggi condotta da Oretta Leonini che, assieme al figlio Bruno, ha scelto la via del Biologico con risultati di alto livello.
Attenti ai valori dell'ecosostenibilità, producono un eccellente Chianti Classico DOCG, l'IGT Rosso Superiore Agosto di Monti e il Nebbiano IGT 100% Sangiovese.

Gaiole in Chianti (SI)
Località Monti di Sotto
Tel. +39 0577 280074 - www.aziendaagricolalamontanina.it



L'Aiolina





Magnifica casa vacanze immersa nella natura, offre sulle colline del Chianti sei comodi appartamenti con ingresso privato, tutti panoramici. Qui, tra ulivi e vigneti, sarete accolti da Cristina figlia di prestigiosi ristoratori, dal marito chef appassionato d'orto e birra artigianale, e da simpatiche caprette. Con splendida bio piscina a sfioro, orto biologico, bar e deliziosi piatti da accompagnare a ottimi vini del territorio, L'Aiolina organizza anche corsi di cucina ed è un'incantevole cornice per matrimoni ed eventi.



Castelnuovo Berardenga (SI)
Località Aiola
Vagliagli, SP102
Tel. +39 340 3727676
www.aiolina.com - f

Il Pino e La Querce

Azienda giovane, produce eccellenti Chianti e Chianti Classico con etichette che, utilizzando i colori, sottolineano l'unicità dei vini riportando le caratteristiche dell'annata: verde per il terreno nonché giallo per la temperatura media e blu per i millimetri di pioggia caduti relativi al periodo vegetativo della vite. Annate diverse, vini diversi!



CANTINA: Castelnuovo Berardenga (SI)
Loc. Orgiale - Tel. Lorenzo: +39 333 7182029 - Tel. Giulio: +39 329 3962590

SEDE LEGALE: Lucignano (AR)
Loc. Fontebotoli, 126
ilpinoelaquerce.com - f

Podere Ciona
Agriturismo Le Diacce & Il Diaccino

Produttore di ottimi vini Chianti Classico DOCG, Podere Ciona dispone di un agriturismo ideale per un soggiorno in Toscana. La villa per 10 e il villino per 2, immersi in lavanda, ulivi e vigneti, vantano una vista mozzafiato sulle colline circostanti. Giardini e piscina ad uso esclusivo degli ospiti, con possibilità di visite guidate, degustazioni e corsi di cucina.



Gaiole In Chianti (SI)
Loc. Montegrossi, 17
Tel. +39 0577 749127
+39 342 1394478
www.podereciona.com

salse ALL'AGLIO

PUNGENTI, GOLOSE E PROFUMATISSIME, SONO L'IDEALE PER VALORIZZARE PIATTI CUCINATI IN MODO SEMPLICE: DAI PESCI ARROSTO ALLE CARNI FREDDE BOLLITE, DALLE TEGLIE DI VERDURE AGLI HAMBURGER

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda




1


2


3

Agliata alle noci

1 Sbucciate 6 spicchi d'aglio, privateli del germoglio interno e metteteli nel bicchiere del frullatore con 12 noci, 1 cucchiaino di Armagnac o brandy, un pizzico di sale e 1/2 dl di olio.
2 Frullate fino a ottenere una pasta e poi unite 1/2 dl abbondante di olio a filo per montare la salsa. Aggiungete poca maggiorana e frullate ancora per pochi istanti.
3 Servite con pesci arrosto, verdure bollite, uova sode e crostini.

Agliata al pane

1 Spezzettate 90 g di mollica di pane in una ciotola, bagnatela con poco aceto e lasciate che lo assorba.
2 Sbucciate 6 spicchi d'aglio, privateli del germoglio interno e frullateli con la mollica strizzata. Unite 1 dl abbondante di olio a filo, sempre frullando, fino a ottenere una consistenza cremosa; salate e pepate.
3 Servite con carni e pesci lessati o arrosto e padellate di ortaggi.


1


2


3



1


2


3

Aïoli

1 Sgusciate un uovo nel bicchiere del frullatore e aggiungete 2 spicchi d'aglio sbucciati e privati del germoglio centrale, sale e pepe.
2 Montate la salsa unendo 2 dl circa di olio a filo. Quando sarà cremosa, incorporate poche gocce d'aceto e il succo di 1/2 limone (attenzione ai semi, sono molto amari).
3 Servite con bruschette, patate al cartoccio e grigliate di carne o di pesce.

Branzini con agliata alle noci

1 Eviscerate e squamate 4 branzini da porzione. Lavateli, tamponateli con carta da cucina e insaporiteli all'interno con sale, pepe e timo fresco.
2 Adagiate ognuno su un foglio di carta da forno e incideteli con tre tagli in diagonale. Richiudete la carta parzialmente (in modo che la parte superiore dei pesci resti scoperta) e fissatela con spago da cucina. Condite in superficie con olio, sale e pepe e infornate a 200° per 10 minuti. Servite con spicchi di limone e l'agliata alle noci.





Ortaggi con agliata al pane

1 Sbucciate 4 patate, raschiate 3 carote e mondate 300 g di piattoni. Lavate le verdure e lessatele. Tritate 1 spicchio d'aglio sbucciato e privato del germoglio interno con 6 foglie di basilico e mescolate il tutto con 1 cucchiaio di pangrattato, 1 cucchiaino di origano secco e 60 g di grana padano Dop grattugiato.
2 Sgocciolate gli ortaggi e disponeteli in una pirofila oliata. Cospargeteli con il mix al grana, condite con un filo d'olio e infornate a 180° per 20 minuti. Servite con l'agliata al pane.

Hamburger fumé con aïoli

1 Mescolate 700 g di polpa di manzo macinata con 100 g di pancetta tritata, aneto sminuzzato, pepe e sale affumicato (diversamente, potete utilizzare sale classico e pancetta affumicata). Realizzate 4 hamburger abbastanza spessi.
2 Cuoceteli alla piastra per 6 minuti girandoli spesso (8 minuti se li volete ben cotti). Tagliate a metà 4 burger bun e farciteli con gli hamburger, fettine di toma, pomodoro verde e salsa aïoli.



LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

questione di olio

INGREDIENTE FONDAMENTALE DELLE SALSE ALL'AGLIO, L'OLIO PUÒ FARE LA DIFFERENZA. SE SI VUOLE UTILIZZARE UN EXTRAVERGINE, È FONDAMENTALE CHE SIA MOLTO DELICATO: QUELLI PIÙ INTENSI O CON RETROGUSTO AMAROGNOLO POTREBBERO ESALTARE IN MODO SGRADEVOLE IL GUSTO E L'ACIDITÀ DELL'AGLIO. IN PARTICOLARE, SE SONO PRESENTI UOVA, È NECESSARIO OPTARE PER UN OLIO DI SEMI (POSSIBILMENTE MONOSEME, NON MISTO) E SEMMAI AGGIUNGERE POCHISSIMO EXTRAVERGINE PER DARE SPRINT ALLA SALSA. OLIO E UOVA DEVONO ESSERE MISCELATI A TEMPERATURA AMBIENTE PER EVITARE CHE LA SALSA "IMPAZZISCA", CIOÈ CHE GLI INGREDIENTI SI SEPARINO DIVENTANDO LIQUIDI: IN QUESTO CASO, AGGIUNGETE 1 TUORLO.



In tutto il servizio, frullatore Tescoma, ceramiche artigianali Primo Fuoco. Indirizzi a pagina 114

NEL PROSSIMO NUMERO: SALSE PICCANTI

Trio Carbone

Pancia Piatta

Combatte il
GONFIORE
Anice Verde - Melissa - Finocchio

Favorisce la
DIGESTIONE
Finocchio - Melissa - Anice Verde

Riequilibra la
FLORA INTESTINALE
Bifidobacterium Breve - Lactobacillus Plantarum

Sgonfia pancia.

Triocarbone Pancia Piatta è il nuovo integratore alimentare a base di **enzimi**, **carbone** ed **estratti vegetali**, con **fermenti lattici** e **vitamine** del **gruppo B**. La particolare associazione di **enzimi** aiuta a favorire i processi digestivi e l'assorbimento dei nutrienti.
Gli estratti vegetali di **anice verde**, **melissa** e **finocchio** favoriscono la funzione digestiva e una regolare motilità intestinale, con eliminazione dei gas responsabili del gonfiore addominale.
I **fermenti lattici vivi** ad azione probiotica favoriscono l'equilibrio della flora batterica intestinale.



Triocarbone Pancia Piatta. Sgonfia pancia.

Il prodotto non sostituisce una dieta variata ed equilibrata e uno stile di vita sano. Leggere le avvertenze sulla confezione.

POOL PHARMA
Essere il tuo benessere.

www.poolpharma.it

#CUOREITALIANO
IN FARMACIA

NUOVO
DALLA RICERCA
"L'OROLOGIO DELLA NOTTE"

MELATONINA

L'ormone naturale che promuove il sonno favorendo un riposo di qualità.

Se avete difficoltà a prendere sonno e il riposo notturno fa a "pugni" con il vostro cuscino non preoccupatevi.
La ricerca scientifica ha individuato nella carenza di Melatonina, sostanza ormonale prodotta di notte da una ghiandola del cervello, una delle cause alla base di questo problema di cui soffre circa un terzo della popolazione italiana.
La vita stressante e le preoccupazioni di tutti i giorni, l'abuso di farmaci, la menopausa e per chi viaggia i continui cambi di fuso orario, sono alcune delle ragioni o stili di vita che sempre più frequentemente causano disordini nel ritmo sonno/veglia.
L'assunzione di 1 mg di Melatonina, meglio ancora se potenziata con estratti vegetali specifici, contribuisce alla riduzione del tempo richiesto per prendere sonno e, quando serve, ad alleviare gli effetti del jet-lag: non a caso è stato coniato un detto, ***"una bella dormita e sorridi alla vita"***.



Oggi in Farmacia c'è **Gold Melatonina**, Melatonina 1 mg in compresse a due strati effetto fast e slow release "rapido e lento rilascio".
L'originale formulazione è arricchita con estratti secchi di **Griffonia**, **Melissa** e **Avena**, utili per favorire il rilassamento, il benessere mentale e il normale tono dell'umore.

Gold Melatonina
Affronta la vita
con serenità.

Chiedi l'originale al Farmacista.
Notte dopo notte, **Gold Melatonina** ti aiuterà a riposare bene e a lasciarti alle spalle la sensazione di tensione dovuta alla stanchezza.

di Silvia Bombelli

FOODBUSTERS

Manicaretti per tutti

Pronto intervento per consegnare prelibatezze avanzate da catering e matrimoni a chi ne ha bisogno. Sono gli acchiappacibo della onlus marchigiana Foodbusters, nata nel 2016 e operativa in varie regioni, che documentano on line in tempo reale ritiri e consegne (foodbusters.it).





BELLE (E BUONE) ARTI

Dolci restauri

Dopo il Palazzo di Brera a Milano, la statua di San Teodoro a Venezia, la Chiesa rupestre di San Giovanni in Monterrone a Matera, ora è finito anche il restauro dei dipinti nel Chiostro Grande di Santa Maria Novella a Firenze. È l'ultimo intervento finanziato da Rigoni di Asiago, azienda sostenibile a produzione biologica in prima linea per la tutela del patrimonio artistico nazionale (rigonidiasiago.it).







Salviamo

L'ACQUA "NOSTRANA"

Nella giornata mondiale dell'acqua (il 22 marzo) l'Unesco ha presentato dati allarmanti sulle riserve idriche del pianeta. Clima temperato e abbondanza di sorgenti non bastano nemmeno a noi, come dimostra "Valore Acqua per l'Italia 2021", la prima mappatura dell'acqua nostrana. Ogni italiano consuma 153 m^3 di acqua potabile all'anno. Siamo i primi consumatori al mondo di acqua in bottiglia, 2 volte in più della media europea, ma tra gli ultimi per investimenti nel settore idrico. Metà dell'acqua prelevata viene dispersa e il 20% del territorio è a rischio di desertificazione. Quindi, è urgente cambiare rotta ripristinando le tubature e abbattendo i consumi. L'ammollo, anziché l'uso di acqua corrente per lavare piatti e verdure, per esempio, farebbe già la differenza, così come l'uso di elettrodomestici di classe A e frangigetto per i rubinetti, che riducono del 50% gli sprechi. Di goccia in goccia salviamo la nostra terra (ambrosetti.eu/community-valoreacqua/).

AZIENDE RESPONSABILI

Scoprire l'olio

Monini ha ideato un progetto didattico per le scuole con giochi per i più piccoli e masterclass con chef e docenti universitari per svelare tutti i segreti dell'olio agli adolescenti. Inoltre, finanzia la Fondazione Umberto Veronesi per studiare gli effetti antiaging dell'extravergine (monini.com/it).



ADOTTA UN MELO

Coltivare da remoto

Per far conoscere il suo mondo Pink Lady (1900 produttori tra Trentino e Emilia Romagna) ha ideato una campagna di adozione. Con il codice sulla confezione delle mele, si sceglie un albero e, informati ogni mese sulla sua crescita, a ottobre si va in campagna a raccogliere i frutti (adottaunalbero-pinklady.it).



nel numero di giugno

CIBO DA FILM
Dal coniglio de *La grande bellezza* alle polpette de *Le fate ignoranti*: suggestioni gastronomiche del cinema italiano nel nuovo millennio

HAMBURGER
Sono sempre irresistibili. Se poi il pane è fatto ad hoc e le guarnizioni gourmand...

TIELLA DI GAETA
Polpo, pomodorini e olive in un sottile guscio di pasta, per un ghiotto preludio d'estate.

IL DOLCE È IN FRIGO
Semifreddi, budini, bavaresi, coppe: tutti freschissimi!

in edicola dal 25 maggio

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

maggio 2021

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Barbara Galli CAPOREDATTORE - barbara.galli@stileitaliaedizioni.it
Silvano Vavassori CAPOREDATTORE - silvano.vavassori@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Silvia Tatozzi - silvia.tatozzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
Paolo Riosa RICERCA FOTOGRAFICA - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkémia, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, Riccardo Lagorio, Veronica Leali, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Deborah Piana Agostinetti, Beatrice Pilotto, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Felice Scoccimarro, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Giovanna Ruo Berchera, Francesca Salvemini, Michele Tabozzi, Table Top Milano, Cristina Viggè

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Amministratore Delegato: Piergiorgio Bonometti
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986
PUBBLICITÀ: O.P.Q. srl
20124 MILANO - Via G.B. Pirelli 30
Telefono 02/66992511 email: info@opq.it
DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378
STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)
REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 -20124 Milano
ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 75429001
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

Abbonamenti
Gentile abbonato, desideriamo informarti che dal giorno 1 gennaio 2020 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. ha ceduto il proprio ramo d'azienda relativo all'area periodici alla società Stile Italia Edizioni srl. Per effetto di tale cessione, Stile Italia Edizioni srl. è subentrata nei rapporti contrattuali relativi al tuo abbonamento precedentemente instaurati tra te ed Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. Di conseguenza, i dati personali raccolti da Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. nell'ambito dell'instaurazione o in esecuzione del rapporto contrattuale di abbonamento, sono stati comunicati a Stile Italia Edizioni srl, che ne è divenuta titolare del trattamento ai sensi dell'articolo 4 n. 7 del Regolamento UE n. 679/2016 (General Data Protection Regulation – "GDPR"). Trattandosi di una cessione di ramo d'azienda i tuoi dati personali continueranno ad essere trattati secondo le politiche di gestione e trattamento di dati personali adottate in precedenza, in particolare, da Stile Italia Edizioni srl, che tratterà i tuoi dati personali per le stesse finalità e con le stesse modalità per le quali sono stati raccolti in fase di instaurazione del rapporto contrattuale con Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., nel pieno rispetto dei principi in materia di protezione dei dati personali previsti dal GDPR e di qualsiasi altra normativa applicabile. Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link www.stileitaliaedizioni.it/privacy-policy



Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 8677 del 25 maggio 2020

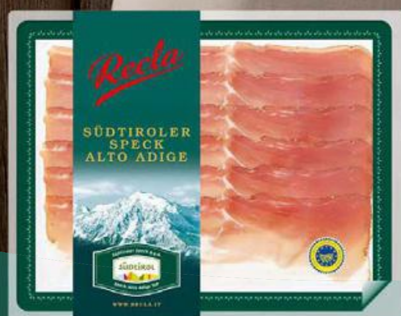
indirizzi
MAGGIO 2021

- 100FA, 100fa.it
- ALESSI, alessi.com
- ANNABEL JAMES annabeljames.co.uk
- ARZBERG distr. da Paderno, arzberg-porzellan.com
- ASA SELECTION distr. da Merito, merito.it
- BITOSSI HOME, bitossihome.it
- BROSTE COPENHAGEN brostecopenhagen.com
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CASA SHOP, casashops.com
- CATERINA VON WEISS caterinavonweiss.eu
- CERAMICA ROSA ciao@ceramicarosa.it
- CROFF, croff.it
- DOMENICO MORI domenicomori.it
- EASY LIFE, easylife.boutique
- EVA SOLO, evasolo.com
- FORME DI FARINA sarafarina.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA francescareitano.com
- H&H LIFESTYLE hh-lifestyle.it
- HAY, hay.dk
- ICHENDORF distr. da Corrado Corradi, corrado-corradi.it
- JV ITALIAN DESIGN DI JANNELLI&VOLPI jv-wallcoverings.com
- KNINDUSTRIE knindustrie.it
- LA FABBRICA DEL LINO lafabbricadellino.com
- LA TOPAIA, latopaia.com
- LARINASCENTE rinascente.it
- LENE BJERRE, lenebjerre.com
- LIVELLARA, livellara.com
- LUCA PEDONE PER
- CLAYLAB, claylab.it
- MVH, mvh.it
- MAISONS DU MONDE maisonsdumonde.com
- MARIMEKKO, marimekko.com
- MAXWELL&WILLIAMS distr. da Livellara, maxwellandwilliams.co - livellara.com
- MEPRA, mepra.it
- MIRTILLO ROSSO ANTIQUES mirtillorosso.wannyt.com
- MUGSECO, etsy.com
- ONCE MILANO oncemilano.com
- PINTI, pinti.it
- PRIMO FUOCO, primofuoco.it
- RED CANDY, redcandy.co.uk
- RICCARDO MONTE riccardomonte.com
- RIESS, riess.at
- ROSENTHAL, rosenthal.it
- ROYAL COPENHAGEN distr. da Lamart, lamart.it
- SAMBONET, sambonet.it
- SANDRA FAGGIANO sandrafaggiano.com
- SERAX, serax.com
- SOCIETY LIMONTA societylimonta.com
- STAMPERIA BERTOZZI stamperiabertozzi.it
- STEFANO TONIOLO CERAMICHE, etsy.com
- TESCOMA, tescoma.com
- VICEVERSA, viceversa.it
- VILLEROY & BOCH villeroy-boch.it
- VIRGINIA CASA, virginiacasa.it
- ZARA HOME, zarahome.com
- ZIEHER distr. da Hegematic, hegematic.it


Südtiroler Speck g.g.A.
SÜDTIROL
Speck Alto Adige IGP


INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA




Recla
SÜDTIROLER SPECK ALTO ADIGE